

## فہرست مضامین

باب (۱) بیان روئی و کھان کے زمین پر فصل لینے کے طریقے

فصل	قسم طعام	فصل	قسم طعام	فصل	قسم طعام
۱	چپائی سادی۔	۶	چپائی مائتہ۔	۱۱	چپائی بے پانی کی۔
۲	چپائی دودھ کی۔	۷	چپائی مین کی۔	۱۲	بھوڑے۔
۳	بیشی روئی۔	۸	باجرے کی روئی۔	۱۳	جوار کی روئی۔
۴	ماش کی روئی۔	۹	پاول کی روئی۔	۱۴	جوئی کی روئی۔
۵	پاپڑ مونگے۔	۱۰	میٹھی روئی۔	۱۵	بیدے کی میٹھی روئی۔
۶	فطیری روئی۔	۱۱	ترکیب خمیر۔	۱۶	خمیری روئی۔

فصل (۲) بیان زمین آئین سینتائیس قسم زمین

۱	روئی روئی مہولی۔	۱۱	روئی روئی خاصگی۔	۲۱	سورہ میدے کا میدہ دار۔
۲	کنجی روئی مہولی۔	۱۲	کنجی روئی خاصگی۔	۲۲	سورہ خستہ درتی۔
۳	بیشی روئی خاصگی۔	۱۳	مڑے چوڑے کنجی۔	۲۳	بکٹ شیریں جوڑی۔
۴	بیشی روئی خاصگی۔	۱۴	میدے کے پراٹھے تھوری۔	۲۴	میدہ روئی سادی کی۔
۵	بیشی روئی خاصگی۔	۱۵	بیشی پراٹھا شکر قند کا۔	۲۵	میدہ مشیر مال کا۔
۶	میشی روئی شیوہ دار۔	۱۶	مان درتی۔		
۷	مان خسرہ۔	۱۷	مان ہنر۔		
۸	شیر مال رسی۔	۱۸	مان خان رسی۔		
۹	باقرقانی خاصگی۔	۱۹	شیر مال خاصگی۔		
۱۰	مان خطائی رسی۔	۲۰	مان گھی۔		
۱۱	مان خطائی اکبر جی۔	۲۱	مان خطائی خاصگی۔		
۱۲	سورہ شیامیدہ دار۔	۲۲	سورہ میدے کا میدہ دار۔		
۱۳	بکٹ شیریں۔	۲۳	سورہ خستہ درتی۔		
۱۴	میدہ روئی سادی کی۔	۲۴	بکٹ شیریں جوڑی۔		
۱۵	میدہ مشیر مال کا۔	۲۵	میدہ روئی سادی کی۔		
۱۶	میدہ مشیر مال کا۔	۲۶	میدہ روئی سادی کی۔		

صفحہ	مضمون	صفحہ	مضمون	صفحہ	مضمون
۲۵	آلو کی پوری۔	۲۵	خستہ پوری۔	۲۵	پوری سادی۔
۲۶	برسی پوری خامگی۔	۲۶	برسی پوری رسی۔	۲۶	باترہ پوری۔
۲۷	بیشی پوری میوہ دار۔	۲۷	قینہ پوری۔	۲۷	پرسی پوری میٹی۔
۲۸	شکر قند پوری۔	۲۸	دودھ پوری۔	۲۸	پرسی پوری سادی۔
۲۹	کچوری۔	"	سنگہڑے کی پوری۔	"	بابائی پوری۔
۳۰	سموسہ میوہ دار شکر قند۔	۲۹	سموسہ میوہ دار۔	۲۹	سموسہ۔
۳۰	سموسہ پوردار شکر قند۔	۳۰	سموسہ خستہ پوری میوہ۔	"	گولہ۔
۳۱	شمال۔	۳۱	سموسہ شکر۔	۳۰	سموسہ خستہ پوردار شکر۔
۳۲	کریانہ اندر رسہ کی۔	۳۱	اندر رسہ۔	۳۱	شامین۔
۳۲	گنگہ خامگی۔	۳۲	گنگہ میدے کی رسی۔	"	پیتھ۔
۳۳	گنگہ ایندہ دوسری ترکیب سے۔	"	گنگہ ایندہ۔	۳۲	گنگہ کدو کا۔
۳۳	گنگہ دودھ کا۔	۳۳	گنگہ خوار کا۔	"	گنگہ دوسری کا۔
۳۳	گنگہ آلو کا۔	"	گنگہ مسور کا۔	۳۳	گنگہ شکر قند کا۔
۳۳	کچور خامگی۔	۳۳	کچور خامگی۔	۳۳	رسی۔
۳۵	پسلیاں آلوی کی۔	"	پسلیاں دہی کی۔	"	نہین کی۔
۳۴	بڑے دہی ماش کے۔	۳۵	بڑے ماش کے۔	۳۵	نہین کی۔
"	بڑے مٹھے۔	۳۴	بڑے خال دہی کے۔	۳۴	لدو کے۔
"	سیو مٹھے۔	۳۵	سیو مٹھین۔	۳۵	لہسن کے۔
۳۸	دال سوخا۔	"	اروی کے پتے۔	"	لہکی لہیان۔
		۳۸	خالیست۔		

بیان میں قورمہ قلیہ سان کا ایک زمین چار زمینیں ہیں

۱) اقسام قورمہ قلیہ و قلیا و پنی پنی زمین چار زمینیں ہیں

۳۹	قورمہ خامگی۔	۳۹	قورمہ خامگی۔	۳۹	قورمہ خامگی۔
۴۰	قورمہ کوشٹ۔	۴۰	قورمہ مرغ۔	۴۰	قورمہ مرغ۔

صفحہ	قسم طعام	صفحہ	قسم طعام	صفحہ	قسم طعام
۴۱	بیمہ گوشت مع انڈا۔	۴۱	لیلیا۔	۴۱	جھمی کھانوں میں لڑنے کی۔
۴۲	سختی پیادہوں کے واسطے۔	۴۲	بکی قوت دار خوش آلودہ	۴۲	قاری سمولی۔
۴۳	قاری پختی دار خالصی۔	۴۳	بھیر پختی کی ترکیب۔	۴۳	

### فصل (۳۲) ذکر میں اقسام سالن ترکاری دار بیان کے آمیزش میں بیان

۴۵	آلو کا سالن۔	۴۵	گوہی کا سالن۔	۴۶	بریان آلو کا سالن۔
۴۶	بجندہ می کا بریان سالن۔	۴۶	شیم کا بریان سالن۔	۴۶	سیم کے بیج کا سالن۔
۴۷	سیم کے بیج کو کھال حال میں۔	۴۷	کرم کے سالن۔	۴۷	کشیہ کترے چو کا سالن۔
۴۸	کوبیہ جبر مسلّم کا سالن۔	۴۸	بجندہ می کے سالن۔	۴۸	شکر قند کا سالن۔
۴۹	مریزہ کا سالن۔	۴۹	بجندہ می کا سالن۔	۴۹	کدو گول یا دوار کا سالن۔
۵۰	دشیہ کا سالن۔	۵۰	قشر ساگ۔	۵۰	پاکب کے ساگ کا سالن۔
۵۱	مرچوں کا سالن۔	۵۱	گاجر کا سالن۔	۵۱	انڈرمن کا سالن۔
۵۲	بادر نکا سالن مع کباب۔	۵۲	پسلی کا سالن۔	۵۲	بادام کا سالن لیا ہوا۔
۵۳	سلم بادام پستہ کا سالن۔	۵۳	اروی کے پتوں کا سالن۔	۵۳	اروی کے پتوں کا سالن پختہ کر کے۔
۵۴	آلو اور لڑکی جھلیہ کا سالن۔	۵۴	الکے پتے کا سالن جبرہ پر پختہ۔	۵۴	تالکھانے کا سالن۔

### فصل (۳۳) ذکر میں اقسام ترکاری ساووسا کے بھرتے کے آمیزش میں بیان

۵۸	ترکاری آلو کی۔	۵۸	ترکاری کدو کی۔	۵۹	ترکاری تری لی۔
۵۹	ساگ چولائی کا۔	۵۹	بھرتہ آلو کا۔	۶۰	بھرتہ بیگن کا۔

### فصل (۳۴) ذکر میں اقسام کباب کے آمیزش میں اخصارہ آمیزش میں بیان

۶۱	کدو کباب۔	۶۱	پر سند سے کباب۔	۶۱	پیشلی کے کباب۔
۶۲	کباب ماہی کے۔	۶۲	کباب ماہی مسلّم خالصی۔	۶۲	کباب ماہی تر کباب دیگر۔
۶۳	کباب مرغ کے۔	۶۳	کباب بط کے۔	۶۳	کباب مرغ مرغ جبرہ پر پختہ کے۔
۶۴	کباب پیٹھ مرغ قسم اعلیٰ۔	۶۴	کباب ہما کہ بھرتہ ہوئے۔	۶۴	قلاوی کباب ہی ترے کے۔
۶۵	کباب ستامی۔	۶۵	کباب مسلّم نکلیں۔	۶۵	کباب مسلّم جاشنی دار۔
۶۶	کباب بریس کے گزنی دار۔	۶۶	کباب آلو کے۔	۶۶	کباب بیگن کے۔

### باب (۳۵) ذکر میں اقسام اداں کو پختی ساووسا کے آمیزش میں بیان

قسم طعام	صفحہ	قسم طعام	صفحہ	قسم طعام	صفحہ
<b>فصل (۱) اقسام دال کے بیان میں آئین اٹھارہ قسمیں ہیں</b>					
دال مارہری۔	۷۰	دال مارہری بھنی دار۔	۷۰	دال ماش کی۔	۷۱
دال مسورہ سلمہ دلی۔	۷۱	دال چنے کی۔	۷۲	دال چنے کی بھنی دار۔	۷۲
دال مونگنا دھ سے بھنی ہوئی۔	۷۲	دال مگک کی بھاپ گھی پر۔	۷۳	دال مگک کی بھاپ گھی پر۔	۷۳
دال مونگھ کی۔	۷۳	دال مٹر کی۔	۷۴	دال مٹر کی بھاپ گھی پر۔	۷۴
ریکھو سے۔	۷۵	دال پانگ۔	۷۵	دال پانگ بھاپ گھی پر۔	۷۶
کھڑے مونگ بھنی دار۔	۷۶	کھڑے ماش۔	۷۶	کھڑے ماش بھنی دار۔	۷۷

<b>فصل (۲) بیان میں پیڑھی و شولہ طہری کے آئین بیس قسمیں ہیں</b>					
کچڑی ارہری۔	۷۷	کچڑی تورہ دار۔	۷۷	کچڑی بھنی دار۔	۷۸
کچڑی کوفتہ دار۔	۷۸	کچڑی پستے اوبادام کی۔	۷۹	شولہ بیارون کے لیے۔	۷۹
شولہ تورہ دار۔	۷۹	شولہ بھنی دار۔	۸۰	شولہ مٹوہ۔	۸۰
شولہ مٹوہ چاشنی دار۔	۸۱	کچڑی۔	۸۱	حسیہ گرم۔	۸۱
کچڑی باجروہ۔	۸۲	طاہری آلوی۔	۸۳	طاہری بھنی دار۔	۸۳

<b>فصل (۳) بیان میں خشک و کڑھی کے آئین تین قسمیں ہیں</b>					
خشک بیان۔	۸۴	خشک فوہار رنگین۔	۸۴	کڑھی سج بھلیاں۔	۸۵

<b>باب (۴) بیان میں اقسام پلاؤ وغیرہ کے آئین چھ قسمیں ہیں</b>					
---	--	--	--	--	--

<b>فصل (۱) بیان میں پلاؤ نمکین کے آئین اوچاس قسمیں ہیں</b>					
درہ پلاؤ کڑھی۔	۸۵	تورہ پلاؤ خامی۔	۸۶	بھینہ پلاؤ۔	۸۶
لوتہ پلاؤ۔	۸۷	چلاؤ پلاؤ۔	۸۷	بھنی پلاؤ رسی۔	۸۷
فی پلاؤ خامی۔	۸۸	بھنی پلاؤ تہ دار۔	۸۹	تلاؤ پلاؤ نمکین۔	۹۰
تلاؤ پلاؤ چاشنی دار۔	۹۰	کوفتہ پلاؤ بھنی دار۔	۹۱	پھلی پلاؤ بھنی دار۔	۹۱
پھلی پلاؤ بھنی دار۔	۹۲	مرغ پلاؤ کبابی۔	۹۳	مرغ پلاؤ۔	۹۲
مرغ پلاؤ دیگر پرند۔	۹۳	بھینہ پلاؤ میدہ دار۔	۹۴	بھینہ پلاؤ۔	۹۴
بھینہ پلاؤ چاشنی دار۔	۹۵	منزادام دپاز کا ساجا پلاؤ۔	۹۶	بھینہ پلاؤ میدہ دار چاشنی دار۔	۹۶
ساج کا ساجا پلاؤ۔	۹۷	منزادام دپاز کا ساجا پلاؤ۔	۹۷	منزادام دپاز کا ساجا پلاؤ۔	۹۷

قسم طعام	قسم طعام	قسم طعام	قسم طعام
۹۸	برٹ پلاؤ خالصی۔	۹۸	برٹ پلاؤ رسی۔
۹۹	شر پلاؤ رسی۔	۹۹	قبولی پلاؤ۔
۱۰۰	سور پلاؤ۔	۱۰۰	موت پلاؤ۔
۱۰۲	ایضاً چاشنی دار۔	۱۰۱	معمومی چنا پلاؤ۔
۱۰۳	پوری پلاؤ۔	۱۰۲	سبز پلاؤ۔
۱۰۴	لوز پلاؤ چاشنی دار۔	۱۰۳	لوز پلاؤ نکین۔
۱۰۶	لہسن پلاؤ خالصی۔	۱۰۵	لہسن پلاؤ رسی۔
۱۰۷	بدرانی پلاؤ۔	۱۰۶	بگین پلاؤ چاشنی دار۔
			کدو پلاؤ۔

### فصل (۲) بیان مین اقسام پلاؤ سلونہ کے اسپین چھ قسم مین

۱۰۸	مجن پلاؤ دوسری ترکیبے	۱۰۹	شیر پلاؤ۔
۱۱۰	مزعفر پلاؤ۔	۱۱۰	مزعفر پلاؤ سیوہ دار۔

### فصل (۳) بیان مین اقسام پلاؤ چاشنی دار کے اسپین پانچ قسم مین

۱۱۱	اٹلی پلاؤ۔	۱۱۲	انبہ پلاؤ۔
۱۱۱	کیلا پلاؤ۔	۱۱۳	

### فصل (۴) بیان مین اقسام پلاؤ چاشنی دار رنگین کے اسپین چار قسم مین

۱۱۳	جشی پلاؤ۔	۱۱۵	
۱۱۴	سہ رنگا پلاؤ۔	۱۱۶	

### فصل (۵) بیان مین اقسام پلاؤ سفید شیرین و رنگین کے اسپین نو قسم مین

۱۱۷	سفید شیرین پلاؤ ملی درجہ کا	۱۱۸	سفید شیرین پلاؤ۔
۱۱۹	مزعفر پلاؤ شیرین۔	۱۱۹	نموش پلاؤ رنگین۔
۱۲۰	کولا پلاؤ رنگین۔	۱۲۰	کٹی پلاؤ سفید۔

### فصل (۶) بیان مین اقسام پیٹھے ٹکڑے و سولین کے اسپین سات قسم مین

۱۲۱	پیٹھے ٹکڑے خالصی۔	۱۲۲	بسکٹ کے ٹکڑے۔
۱۲۲	سویان مہولی۔	۱۲۳	سویان ہارسی۔

صفحہ	مضمون طعام	صفحہ	مضمون طعام	صفحہ	مضمون طعام
۱۲۴	سویان نامی	۱۲۴	مضمون طعام	۱۲۴	مضمون طعام
<b>باب (۵) بیان میں اقسام کھیر و شیر و دھرت و فالودہ و حیرہ و خیرہ کے اسمیں و توضیح میں</b>					
<b>فصل (۱) بیان میں اقسام کھیر کے اسمیں و شولہ تسمین میں</b>					
۱۲۵	کھیر معمولی	۱۲۴	کھیر خاصگی	۱۲۵	کھیر بابر و افگی
۱۲۵	کھیر راجہ و افگی	۱۲۵	کھیر سانوین کی	۱۲۶	کھیر شکر قند کی
۱۲۶	کھیر شکر قند کی	۱۲۶	کھیر آلو کی	۱۲۶	کھیر پتہ و بادام کی
۱۲۶	کھیر پتہ و بادام کی	۱۲۶	کھیر پیاز کی	۱۲۶	کھیر لوتی
۱۲۶	کھیر لوتی	۱۲۶	کھیر لوتی کی	۱۲۶	کھیر گاجر کی
۱۲۶	کھیر چھبھائے شکر قند کی	۱۲۶	کھیر گاجر کی	۱۲۶	کھیر گاجر کی
<b>فصل (۲) بیان میں اقسام آب شور و دھرت و فالودہ و حیرہ کے اسمیں و توضیح میں</b>					
۱۲۸	نورہ لیون	۱۲۸	آب شور کو فایسر	۱۲۸	شیر فالودہ
۱۲۸	شیر فالودہ	۱۲۸	حیرہ و معویہ و داغ	۱۲۸	رُب جاسن کا
۱۲۸	رُب جاسن کا	۱۲۸	گردانہ	۱۲۸	حیرہ و گندم
۱۲۸	حیرہ و گندم	۱۲۸	رُب الی کا	۱۲۸	چٹا
۱۲۸	چٹا	۱۲۸	چٹا	۱۲۸	چٹا
<b>باب (۶) بیان میں اقسام حیرہ و خیرہ کے اسمیں و توضیح میں</b>					
<b>فصل (۱) بیان میں اقسام حیرہ کے اسمیں و تسمین میں</b>					
۱۲۸	حیرہ امکا	۱۲۸	حیرہ انناس کا	۱۲۸	حیرہ امکا
۱۲۸	حیرہ امکا	۱۲۸	حیرہ کھیر الگڑی کا	۱۲۸	حیرہ امکا
۱۲۸	حیرہ امکا	۱۲۸	حیرہ قلب مصری کا	۱۲۸	حیرہ امکا
۱۲۸	حیرہ امکا	۱۲۸	حیرہ آنولہ کا	۱۲۸	حیرہ امکا
۱۲۸	حیرہ امکا	۱۲۸	حیرہ خربزہ کا	۱۲۸	حیرہ امکا
<b>باب (۲) بیان میں اقسام اچار کے اسمیں و شولہ تسمین میں</b>					
۱۲۸	اچار آم کا میوہ و از سلم	۱۲۸	اچار آم کا میوہ و از سلم	۱۲۸	اچار آم کا میوہ و از سلم
۱۲۸	اچار آم کا میوہ و از سلم	۱۲۸	اچار آم کا میوہ و از سلم	۱۲۸	اچار آم کا میوہ و از سلم
۱۲۸	اچار آم کا میوہ و از سلم	۱۲۸	اچار آم کا میوہ و از سلم	۱۲۸	اچار آم کا میوہ و از سلم
۱۲۸	اچار آم کا میوہ و از سلم	۱۲۸	اچار آم کا میوہ و از سلم	۱۲۸	اچار آم کا میوہ و از سلم

صفحہ	مضمون طعام	صفحہ	مضمون طعام	صفحہ	مضمون طعام
۱۳۹	اچار کریم گلے کا۔	۱۳۹	اچار گوہی کا۔	۱۳۹	اچار شکر کا پانی میں۔
۱۴۱	اچار پیاز کا۔	۱۴۰	اچار خربزہ کا۔	۱۴۰	اچار پیچواڑ کا۔
۱۴۱	اچار لیون کا دوسری ترکیب۔	۱۴۱	اچار لیون کا۔	۱۴۱	اچار زیتون کا۔
			اچار چندر کا۔		
<b>فصل (۱۳۵) بیان میں اقسام چینی وغیرہ کے اس میں اٹھ مضمون ہیں</b>					
۱۴۲	چینی تیل کی۔	۱۴۲	چینی میوہ دار۔	۱۴۲	چینی مسودہ۔
۱۴۳	چینی املی کی۔	۱۴۳	چینی زورتن کی۔	۱۴۳	چینی لہیر تیل کی۔
۱۴۴		۱۴۴	چینی راحت جان۔		چینی چھوٹے۔
<b>فصل (۱۳۶) بیان میں اقسام حلوہ مٹھالی کے اس میں دو مضمون ہیں۔</b>					
<b>فصل (۱۴) بیان میں حلوہ کے اس میں تینتالیس مضمون ہیں</b>					
۱۴۵	حلوہ تر۔	۱۴۵	حلوہ نرم میوہ دار۔	۱۴۵	حلوہ سخت لوز کا۔
۱۴۶	حلوہ بنجر چنے کی دال کا۔	۱۴۶	حلوہ چنے کی دال کا۔	۱۴۵	حلوہ شبنم کا۔
۱۴۶	حلوہ شگماریے کا۔		حلوہ مزگسا کا۔	۱۴۶	حلوہ بنجر چنے کی دال کا دوسری ترکیب۔
	حلوہ روشنی روئی کا۔	۱۴۶	حلوہ فنانے کا دوسری ترکیب۔	۱۴۶	حلوہ قشائے کا۔
۱۴۶	حلوہ ادرک کا۔	۱۴۸	حلوہ گاجر کا دوسری ترکیب۔	۱۴۸	حلوہ گاجر کا۔
۱۵۰	حلوہ دودھ کا۔	۱۵۰	حلوہ کشمش کا۔	۱۴۹	حلوہ بادام کا۔
۱۵۱	حلوہ بے گھی کا۔		حلوہ چاول کا۔	۱۵۰	حلوہ کدو کا۔
۱۵۲	حلوہ سوہن بیجوگ۔	۱۵۱	حلوہ مسقطی۔	۱۵۱	حلوہ مکئیوں کا۔
	حلوہ اندو کا مع میوہ۔	۱۵۲	حلوہ گوشت کا۔	۱۵۲	حلوہ آم کا۔
۱۵۲	حلوہ شکر قند کا۔	۱۵۳	حلوہ آم کا دوسری ترکیب۔	۱۵۳	حلوہ اندو کا دوسری ترکیب۔
۱۵۵	حلوہ نارنگی کا۔	۱۵۵	حلوہ آلو کا۔	۱۵۴	حلوہ بالائی کا۔
۱۵۶	پینڈی۔	۱۵۶	حلوہ لوز دار سوکھی شکر کا۔	۱۵۵	حلوہ مستحضرہ۔
۱۵۷	حلوہ سوہن پیر پیڑی ترکیب۔		حلوہ سوہن پینڈی۔	۱۵۶	ترکیب تیار سنکس۔
۱۵۷	حلوہ سوہن پیر پیڑی سالاد کی۔	۱۵۸	حلوہ سوہن پیر پیڑی شکر دار۔	۱۵۷	حلوہ سوہن پیر پیڑی شکر دار۔
			حلوہ سوہن پیر پیڑی شکر دار۔		

صفحہ	مضمون	صفحہ	مضمون	صفحہ	مضمون
فصل (۲) بیان میں فساد ملٹھائی کے اس میں بائیس قسمیں ہیں۔					
۱۵۹	بالائی کے پرے۔	۱۵۹	پریس۔	۱۵۹	برنی۔
۱۶۰	امرتی ماش یا مونگ کی۔	۱۶۰	جسکیں۔	۱۶۰	برنی تاریل کی۔
۱۶۱	بادام کے شکر پار۔	۱۶۱	شکر پارہ۔	۱۶۱	بالوشا ہی خستہ۔
۱۶۲	ریوڑی۔	۱۶۲	لڑو موٹی چور کے چارنگی۔	۱۶۲	لڑو موٹی چور کے۔
۱۶۳	نقل بادام شیرین۔	۱۶۳	نقل چنے کے۔	۱۶۳	گلاب جاسن۔
۱۶۴	پچھے پچھے کے۔	۱۶۴	شمالی پچھے کی۔	-	نقل بادام نکلیں۔
۱۶۵	خربزہ کے سبجے ہوئے۔	-	لڑو دل کے۔	۱۶۴	لڑو مونگ کے۔
		۱۶۵	کھلے۔		

مال میں چارہ دودھ

دھنوں باغیچہ مقوی سے مقوی

## فصل (۱) بیان میں چارے و قحود کے اس میں سات قسمیں ہیں

۱۶۷	چارے پچکے کا طریقہ	۱۶۷	چارے مٹھی لینے سادی۔	۱۶۷	چارے دودھ کی۔
۱۶۸	چارے بالائی کی۔	۱۶۸	چارے ٹکین بالائی کی۔	۱۶۸	قحود کا بیان۔
۱۶۹	قحود سادہ۔	۱۶۹	قحود دودھ کا۔	۱۶۹	قحود بالائی کا۔
			چند امور بتائیے۔		

## فصل (۲) بیان میں ششون باغیچہ مقوی کے اس میں اٹھارہ قسمیں ہیں

۱۷۰	طریفیل واقع جیسر۔	۱۷۰	حارثش آلمہ شکر۔	۱۷۰	جوب باغیچہ مقوی معہ۔
۱۷۱	خیر مقوی معہ۔	۱۷۱	روغن مقوی معہ۔	۱۷۱	نسہ دیگر خوش مقوی معہ۔
۱۷۲	مقوی اجوائن مانع دودھ۔	۱۷۲	سفوف مقوی معہ۔	۱۷۲	سکینین باغیچہ۔
۱۷۳	شریت مقوی معہ۔	۱۷۳	سرق سمنین مقوی معہ۔	۱۷۳	دارالحکم مقوی معہ۔
۱۷۴	ایمون مقوی قلب معہ۔	۱۷۴	مہیون مقوی قلب معہ۔	۱۷۴	نسہ واقع قبض و ریاح۔
۱۷۵	ناب واقع سودہ ہضم۔	۱۷۵	نکاب سلیانی حسین ہضم۔	۱۷۵	چوہر کالی باغیچہ مقوی معہ۔
		۱۷۶	خاتمہ الطبع۔		

التاس بہرہ شرم کی کتابیں درکان محمد عبداللہ تاجر کتب لکھنؤ چوک مالک مطبع مجتہبی سے کفایت لکھنؤ



بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ وَبِإِذْنِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ

مَدِينَةُ الْمَدِينَةِ  
وَالْمَدِينَةِ الْمَدِينَةِ

مَدِينَةُ الْمَدِينَةِ وَالْمَدِينَةِ الْمَدِينَةِ

مَدِينَةُ الْمَدِينَةِ وَالْمَدِينَةِ الْمَدِينَةِ

بِسْمِ اللّٰهِ الرَّحْمٰنِ الرَّحِیْمِ

الائق حمد ہی وہ ذوالمنن متوالیہ واولوالآلآوالمستابعہ جسے الوان نعمت سے ہمچر انعام کیا  
اور خزان کرم سے ہمارے واسطے مہیا رزق صبح و شام کیا اور شکر ہر ادب سے الہدین کا  
جسے عطاے انواع ثمرات و اقسام ثواب سے ہم کو سیر و اسودہ تمام کیا اور سپاسل و س منظم  
کریم کو جسے عمل مصفاے ہدایت مصطفیٰ معلّم سے قلوب سقیمہ کو شفا و آرام بخشا اور عطا  
کلام حضرت ہادی امام سے ہم کو شیرین کام کیا صلوة اللہ علیہ و علی آلہ و اصحابہ ما دامت  
الایام اللیلی۔ بعد حمد و صلوة کے عرض کرتا ہوں امیدوار شفاعت حضرت رسول اللہ کریم  
حمد اللہ بن جناب مولوی شیخ محمد عبداللہ صاحب تاج کتب خفہ ہما اللہ بوسطہ  
المعطیٰ کہ کیا طنت ہی پروردگار عالم کا اپنے عباد پر کہ جب انسان کو اس نے خلق کیا تو اس کو  
بہت سی قوتیں عطا فرمائیں کہ جسے وہ اپنے امور و دنیا و آخرت کا بخوبی سرانجام کر سکے مگر تمام  
قوتوں پر قوت معدے کی غالب کر دی کہ جس کو گرنگی کہتے ہیں جب انسان پر یہ قوت غالب  
کرتی ہو اس وقت تمام قوتیں منحل ہو جاتی ہیں مگر ساتھ ہی اسکے طرح طرح کی غذائیں طین  
اور کسے رفع کے لیے پیدا کیں کہ بعض کو تنہا اور بعض کو مرکب کر کے کھا دے اور آتش سکی

کو الوان نعمت سے بچھائے اور ہر مفرد و مرکب کو ایک جہاں جدا ذائقہ مرحمت فرمایا اور مجوز  
 مفردات و مرکبات غذا کا قتل کو اور بھجڑ ذائقہ زبان کو اور ہر آبی رائجہ مشام کو مقرر کیا اور حاکم  
 ان سب کا قلب کو معین بنسرایا اور جیسا کہ انسان کو اکثر مخلوقات خلق کیا ویسے ہی آدمی کے  
 واسطے عمدہ عمدہ مطعومات اور مشکھات و مشروبات نہتیا کیے اور اسکو ذریعہ نشو و نما سے  
 انسانی قرار دیا مگر چونکہ امر تجزیہ و فکر کا نہایت ہی اہم تھا اگر ہر انسان اسی فکر میں مبتلا ہوتا  
 تو اس کے وسائل معاش بند ہو جاتے لہذا ہر ایک زمانے میں کچھ ایسے لوگ خلق کیے جو  
 طرح طرح کی ترکیب سے انعامات پروردگار کو بذائقہ انطقت مرکب کرین چنانچہ اودن  
 لوگوں نے ہزار ہا کیا بلکہ بیشمار ترکیبوں سے نسخ طعام مرتب کیے مگر چونکہ اودن سب کا  
 ایک جائز تھا ہونا اور نظر خاص و عام سے گذرنا چندان دشوار تھا لہذا اکثر جہانگیر لی لایا  
 نے مجھے ناچیز سے باور خطاب کیا کہ ہر چند اس فن میں چند رسائل موجود ہیں مگر بوجہ اغلاط  
 اوزان و ترکیب کے اور کما بنا ناگران ہمیں اگر ایک کتاب تیری کوشش و سعی سے اس قسم  
 کی مرتب ہو کر طبع ہوتی کہ جسکے عمدہ اور ضخیم نسخوں سے تمام خلق اللہ منفعہ حاصل  
 تو بہتر تھا بنا برآں ایک رسالہ مختصر بہت صحیح و عمدہ ترکیب طعام کا جس میں نہایت سہل اور  
 عمدہ نسخے اس فن کے مع ترکیب جمع کیے گئے تھے بسعی و کوشش بلع تیار کر کے میرے  
 بالوان نعمت ہدیہ شایقین کیا مگر بعض اجاب الیاب نے ارشاد فرمایا کہ یہ کتاب نہایت مختصر  
 ہو ایک اور کتاب کہ جس میں اکثر نایاب و جدید نسخے ہوں طبع ہونا چاہیے لہذا حسب فرمایش  
 مہربانان باہتمام و تلاش بسیار و بیخمال حفظ و صحت اس فن کے بڑے بڑے استادوں سے  
 دریافت کر کے یہ رسالہ جدید مرتب کر کے نام اسکا مائدہ رحمت معروف ہے  
 خوان نعمت رکھا اور یہ اسوجہ سے کہ حسب درخواست حواریں حضرت عیسیٰ علی نبیا  
 وآلہ وعلیہ السلام نے درگاہ باری تعالیٰ میں دعا فرمائی کہ اللہمَّ رَبَّنَا أَتُنَزِّلُ عَلَيْنَا  
 مَائِدًا مِّنَ السَّمَاءِ (یعنی ای پروردگار میرے نازل کر ہم پر خوان نعمت کا آسمان

پروردگار عالم نے حسب درخواست حضرت عیسیٰ ائمہ یعنی خوان نعمت آسمان سے نازل  
 کیا کہ حسین ماہی بریان دسر کر دیوہ تھا کہ حارثین کو وہ دیا گیا اور بخون کھایا پھر بد کوبن  
 نے اس کو محول سب کر دیا اور وہ سب بخ ہو گئے۔ مگر ہمارے لیے بغیر درخواست کے حق سبجا تھا  
 نے بقصد حق رسول مقبول صلعم ہزار ہا اقسام کے ائمہ سے یعنی خواہاں نعمت خلق کیے  
 اور ہمارے اختیار میں دیدیے اور بہشت برین میں عمدہ عمدہ نعمتوں کے مرحمت کرنے  
 کا وعدہ فرما کر ارشاد کیا۔ **وَيَأْتِي الْآكِلِينَ بِمَا أَكَلُوا** پس نظر انعامات پر درود گار نام  
 اس کتاب کا مائدہ رحمت ہی اچھا معلوم ہوا کہ لوگ ان نعمات کو کھا دیں اور دیگر  
 نعمات حق تعالیٰ کو جو انکو حاصل ہیں بغور و تامل دیکھ کر جواب میں عرض کریں کہ لا شئی  
**مِنْ آتَاكَ رَبِّكَ فَتَكْلِهِ** فَلَآتِ الْحَمْدُ تاکر مورد نزل بلا و عتاب حق تعالیٰ نہوں بلکہ  
 ادائے شکر کے عوض میں اور نعمتوں کے پانے کے مستحق ہو جاویں ناظرین سے امید ہے کہ  
 اگر اس کتاب سے فائدہ پائیں ناچیز مولف اور جناب والدی مولوی محمد عبداللہ صاحب  
 دام ظلم کو جنہو نے اس کتاب کو نظر ثانی کر کے درست کیا دعا سے غیر سے فراموش نہ فرما دیں  
 اور اگر اس میں بہو غلطی ملاحظہ کریں نظر الطاف سے درست فرما دیں۔ **وَالْعُدُّ رِعْدًا**  
**لِكُلِّ لَمَّا مَقْبُولٍ وَأَخِرُ عَوَانَا** **إِنِ الْحَمْدُ لِلَّهِ الَّذِي سَقَانَا وَارُونَا وَجَعَلَنَا مِنَ**  
**الْمُسْلِمِينَ وَالصَّلَاةُ وَالسَّلَامُ عَلَى رَسُولِهِ الَّذِي يَكُونُ الْمُؤْمِنِينَ رَوْفَ الرَّحْمٰنِ**  
 اور یہ کتاب بے تقسم ہر اوپر ثبات باب اور ایک خاتمے کے باب اول بیان میں روئی  
 و کچوان کے۔ اسمین تین فصلیں ہیں **فصل** پہلی بیان میں سادی روئی کے اسکی شرہ  
**تسمین** ہیں **فصل** دوسری بیان میں روئی روغنی کے اسمین سینتالیس **تسمین** ہیں  
**فصل** تیسری بیان میں کچوان کے اسمین اٹھادس **تسمین** ہیں۔ باب دوم سرا  
 بیان میں تورمہ قلیہ و سالن و کباب کے اسمین چار فصلیں ہیں **فصل** پہلی بیان میں  
 تورمہ قلیہ نمکی کے اسکی چودہ **تسمین** ہیں **فصل** دوسری بیان میں سالن ترکاری دار

بریان وغیرہ بریان کے اسمین تین تین میں فصل تیسری بیان میں ترکاری می ساک  
 و بھرتے کے اسکی چہ تین میں فصل چوتھی بیان میں کباب کے اسکی اٹھارہ تین میں  
 باب تیسرا۔ بیان میں کچڑی و دال و خشک و کرسی کے اسمین تین فصلیں میں فصل  
 پہلی۔ بیان میں دال کے اسکی اٹھارہ تین میں فصل دوسری بیان میں کچڑی کے  
 اسکی ہندو تین میں فصل تیسری بیان میں خشک و کرسی کے اسکی تین تین میں باب  
 چوتھا بیان میں پلاؤ و میٹھے ٹکڑے وغیرہ کے اسمین چہ فصلیں میں فصل پہلی بیان میں  
 پلاؤ ٹکڑے کے اسکی اڑچاس تین میں فصل دوسری بیان میں سلونہ پلاؤ سفید رنگین کے اسکی  
 چہ تین میں فصل تیسری بیان میں پلاؤ چاشنی دار کے اسکی پانچ تین میں فصل  
 چوتھی بیان میں پلاؤ چاشنی رنگین کے اسکی چار تین میں فصل پانچویں بیان میں  
 پلاؤ شیرین سفید و رنگین کے اسکی نو تین میں فصل چھٹی بیان میں میٹھے ٹکڑے اور میوے کے  
 اسکی سات تین میں۔ باب پانچواں بیان میں کھیر و آب شورہ و شربت و فالودہ وغیرہ  
 کے اسمین دو فصلیں میں فصل پہلی بیان میں کھیر کے اسکی ستوا تین میں فصل دوسری  
 بیان میں شربت و آب شورہ و فالودہ و دھیرہ کے اسکی ہندو تین میں باب چھٹا  
 بیان میں اچار مرتہ چٹنی کے اسمین تین فصلیں میں فصل پہلی بیان میں رب کے اسکی  
 تیرہ تین میں فصل دوسری بیان میں اچار کے اسکی سولہ تین میں فصل تیسری  
 بیان میں چٹنی کے اسکی آٹھ تین میں۔ باب ساتواں بیان میں حلوے اور مٹھائی  
 وغیرہ کے اسمین دو فصلیں میں فصل پہلی بیان میں حلوے کے اسمین تین تین تین میں  
 فصل دوسری بیان میں مٹھائی کے اسمین بائیس تین تین میں۔ خامتہ  
 بیان میں تراکیب پکانے چاہے و قہوہ و چند نسخ و سفوف و جوب و خمیر و عجوان اطریفل  
 و نمک سلیمانی مقوی عمدہ و دافع ریح و مصلح سوزہ ہضم کے اسکی دو فصلیں میں فصل  
 پہلی بیان میں چاہے و قہوہ پکانے کے اسمین سات تین میں فصل دوسری

بیان میں چند سخون سفوف وجوب وغیرہ و محجون و اطراف و منک سلیمانی جہت قوت مع  
 و درخ ریا ج و اصلاح سوئی ہضم و غیرہ کے۔

## باب اول بیان زمین و آبی اور پکو ان کے سمین تین فصلیں زمین

### فصل اول بیان زمین و آبی و آبی کے

و ششم چپائی۔ چپائی باریک روٹی کو کہتے ہیں جس کا رواج اکثر شہر و زمین بہت ہے۔ مگر دیہات  
 وغیرہ میں موٹی روٹی کا رسم زیادہ ہے یا چپائی ایسی کہ جو پاؤ بھری چار ہون اور اس چپائی سے  
 یہ مراد ہر کرانتہا ہے باریک ہو جو کہ پاؤ بھری اقل مرتبہ دس بارہ ہون اور ایسے ایسے بھی ستار  
 کامل تھے اور اب بھی شاذ و نادر میں جو کہ پاؤ بھری پچپن روٹیاں پکاتے تھے کہ اکثر رؤسا  
 کو روٹی توڑ کر کھانے سے نفرت ہوتی تھی پس وہ ایک نوالہ ایک روٹی کا کیا کرتے تھے  
 ترکیب اس کی یہ ہے کہ آنگیوں کا نہایت باریک عمدہ خالص لیکر پہلے او کو موٹی روٹی کے  
 آٹے کی طرح سے گوند سے بعدا کے تھوڑا تھوڑا پانی دیتا جاوے اور گوند جتا جاوے  
 یہاں تک کہ وہ ایسا ہو جاوے کہ نہ تو بالکل تپلا ہو اور نہ او میں سختی باقی رہے تھوڑی بر  
 او کو چھوڑوے اگر دن گرمی کے ہوں اور او سپر پٹری جم جاوے تو پھر او کو گلی سے لے  
 پھر پاؤ بھری جو پکا منظور ہوں او سی انداز سے پیڑے کاٹ کر رکھے جب تھوڑے سے صبر  
 میں قدرے پیڑے ڈال جاوین او وقت او کی روٹی پکانا شروع کرے اور جس طرح  
 پکانے والے کو عادت ہو بلین پڑے پر خواہ سینی پر یا تھ سے روٹی بڑھائے اور تو سے  
 پر لگا دے او کو آنچ تیز درکار ہے مگر جلد پکنا جاوے کہ جلنے پنا اور ہر طرف سے ایکساں پکے  
 و ششم چپائی کا مادہ۔ یہ ایک قسم کی بہت بڑی چپائی ہوتی ہے اور نہایت درجہ باریک مثل زمین  
 تنزیب کے اور یہ خام کر اس واسطے ایجاد ہوئی تھی جیسا کہ ہم کہہ چکے ہیں او کے طباق یا سان  
 وغیرہ پر روٹیاں دہانک دیجاتی ہیں اگر طباق بڑا ہو اور او میں پلاؤ حوٹی دار ہو تو یہ بھی

چپائی اور سپرین ڈھانک سکتے مائڈ مینی چپائی مذکور میدہ کی چپائی جاتی ہے سیر پھر مین قریب  
چمہ ماشے کے ٹک بھی ڈالا جاتا ہے میدہ اسکا چپائی کے آٹے سے ذرا پتلا ہوتا ہے اور گوند سے  
کی وہی ترکیب ہے جس طرح چپائی کا آٹا گوند اجاتا ہے جقدر بڑا پکانا منظور ہوا و تا ہی بڑا  
تو اس کے واسطے درکار ہر نہایت نرم اور خوش ذائقہ ہوتا ہے اگر اب اس کے پکانے والے کم  
ہیں اور اسکار و اج بھی کم باقی رہا ہے۔ اس کے تو سے کے نیچے آنی تیز ہونی چاہیے۔

قسم چپائی بے پانی کی۔ میدہ خواہ عمدہ باریک آٹا ایک سیر کیلا پختہ بقدر حاجت عمدہ  
سید کو کیلے مین گوند سے اور اگر زیادہ شیرین منظور ہو حسب خواہش شکر سفید ڈال دے اور  
پیرے چھوٹے بنا کر روٹی جقدر باریک منظور ہو پکاوے نہایت ذائقہ کی ہوگی۔

قسم دومہ کی چپائی۔ دودھ دو سیر لیکر اوسکو اچھی طرح جوش دے اور اسقدر گاڑا کرے  
کہ مثل گھی کے ہو جاوے بعد اس کے نرم کوٹنے کی آنچ پر توار رکھے اور اوپر لعاب گھیکواری کا  
تھوڑا سا گل دیوے بعد اس کے وہ دودھ کھینا ہوا تھوڑا تھوڑا جقدر باریک چپائی پکانا  
منظور ہو لیکر تو سے پر پھیلاوے اور تھوڑا توقف کر کے ادا تار لیوے نہایت خوش ذائقہ ہوگی۔  
قسم چپائی بین کی۔ بین ایک سیر میدہ پاؤسیر دو نون کو ملا کر خوب اچھی طرح سے  
مثل چپائی کے آٹے کے گوند سے اور پیرے بنا کر باریک چپائی پکاوے۔

قسم چھوڑے۔ آٹا خواہ میدہ ایک سیر ٹک دو تولے خوب اچھی طرح دودھ یا پانی سے  
موٹی روٹی کے آٹے کی طرح گوند سے بعد اس کے آدہ آدہ پاؤ کے گولے بناوے پھر کڑے بہت  
سے ایک جا کر کے جلا دے جب اوسمین دھوان باقی نہ رہے اوسوقت دو گولے اوسکے اندر  
دباوے بعد تھوڑی دیر کے جب سرخ ہو جاوے مین نکال لے اور ایک طرف مین گھی تیار رکھا  
رہے اوسمین چند ٹکڑے کر کے ڈال دے اور محض مین لاوے۔ یہ اکثر اہل دیہات کی غذا ہے  
قسم مینی روٹی۔ مینی روٹی خواہ مٹکی ہو یا چنے کی پیلے دال نکال کر اس کے جھلکے دور کرے  
بعد اس کے نہایت باریک بین پسواوے۔ بین ایک سیر یا ز آدہ سیر مرچ ایک تولہ۔

نمک آدھی چٹناک خوب باریک میکرو سین مین ملاوے اور گرم پانی سے گوند سے مونی  
 روٹی کے آٹے کے موافق ہو اور پاؤ بھر کی جو پکانا منظور ہو اسکے حساب سے پیڑے  
 بنادوے اور نرم آنچ پر روٹی پکاوے اگر بعد تیار می تھوڑے گھی سے چھڑے تو اور  
 عمدہ ہوگی ورنہ اس طرح بھی بہت ذائقہ کی ہوتی ہے۔ لیکن اسکو کولون پر خوب سینکنا چاہیے  
 قسم۔ باجروہ کی روٹی۔ باجروہ کو پہلے چھڑے کر اسکے اوپر کی بھوسی اور تر جاوے جب  
 گرہی اوکھی مچل آوے اسکو خوب باریک مثل میدے کے پسواوے اور خوب گرم پانی  
 سے اسکو گوند سے گرا اسکے گوند سے کی ترکیب یہ ہے کہ جس طرح کسی چیز کو سکتے ہیں پتیلی ت  
 سٹے اور بقدر ایک ایک پیڑے کے آٹا اسکا گوند سے اور اسکی روٹی ہاتھ ہی پر بنا کر  
 پکاوے مگر آنچ بہت نرم رہے کہ اندر سے کچی نہ رہا دے بعد تیار می قدرے ٹھکی اسی  
 کھانے کے یا بعد سینکے کے لگاوے نہایت خوش ذائقہ ہوگی۔ یہ بھی کولون پر سینکی جاتی ہے۔  
 قسم۔ جوار کی روٹی۔ بڑی جوار کی ہو یا چھوٹی کی۔ چھوٹی جوار کو اکثر دیہات کے لوگ  
 بجز کہتے ہیں۔ اسکے پکانے کی ترکیب یہ ہے کہ پہلے خوب اچھی طرح اوکھی مین اسکو چھڑا  
 کر گرہی مچل آوے بعد اسکے خوب باریک آٹا پسواوے اور اسکو سخت گوند مکر ایک  
 پتیلی مین خوب گرم پانی کھولنا ہوتا تیار کرے اور ایک کپڑے مین گوند بڑا ہوا آٹا باندھ کر  
 او مین چھوڑوے تھوڑا تو قن کر کے اسکو نکال لے بعد اسکے پھر اسے گوند سے اس  
 ترکیب سے او مین خوب آٹا آجادے گا پیڑے بنا کر نرم آنچ پر روٹی پکاوے بعد  
 تیار می تھوڑا لگی لگاوے کہ نہایت عمدہ ہوگی۔ اور گرا کر کرنا منظور ہو تو کولون پر سینک لیں۔  
 قسم۔ ماش کی روٹی۔ پہلے ماش کو دل ڈالے کہ جس مین اس کے اٹکے مچل جاوے مین بعد اسکے  
 باریک آٹا اسکا پسواوے۔ آٹا ایک سیر۔ اور ک ایک چٹناک۔ نمک آدھی چٹناک مرچ ایک ٹم  
 اگر مرغوب طبع ہو تو ہینگ چار رتی ان سب چیزوں کو باریک میکرو آٹے مین ملاوے اور  
 گوند سے بعد اسکے جتنی بھاری روٹی پکانا منظور ہو اسقدر پیڑا لیکر ہاتھ مین روٹی بنا کر



نرم آج پر پکاوے بعد تیار سی تھوڑا لکھی چڑھے۔ اور اچار وغیرہ سے کھاوے۔

فستق۔ پادل کی روٹی۔ پہلے پادل کو خوب اچھی طرح دھوئے پھراو سکو سوکھا کر خوب باریک شکل میدے کے پسواوے بعد اسکے سخت آنا گوند ہر ایک کپڑہ میں باندھتے اور خوب تھولتا ہوا پانی ایک لکھی میں تیار کر کے اوس میں وہ بند ہوا آنا ڈالے تھوڑی دیر کے بعد نکال کے اوسکو تھوڑا تھوڑا پانی دیکر ضل جاتی کے آنے کے گوند سے اور چھوٹے چھوٹے پیرے بنا کر بیلین پیرے پر اوسکی روٹی بنا کر پکاوے بہت نرم اور خوش ذائقہ ہوگی فستق جو کی روٹی۔ پہلے جو کو خوب اچھی طرح دھوئے بعد اوسکے قدر سے سوکھا کر اوسکی میں اوسکو چھڑے جب گرمی نکل آوے اوسکو سوکھا کر خوب باریک شکل میدے کے پسواوے اور گرم پانی سے اوسکو گوند ہر ایک جاتی کے آنے کی طرح بیلین پیرے پر اوسکی چاتیان بیل کر پکاوے نہایت نرم ہوگی۔ لیکن سرد چھوڑ کر چڑھی ہو جاتی ہے۔

فستق۔ پاڑ مونگ یا ماش۔ دال مونگ یا ماش ایک سیر۔ نمک ڈیڑھ تولہ سرچ سیاہ چھ ماشے پہلے دال کو پانی میں بھگو دے اور دھو کر اوسکی پیسی اور نمک و سرچ سیاہ باریک پیکر ملاوے جہاں نمک ممکن ہو سخت رہے بعد اسکے پیرے پر کچھ چکنائی لگا کر چھ ماشے کے پیرے بنا کر اوسکو بیلنا شروع کرے ہر شکل پوری کے اور رکھ چوڑے جھپٹانا منظور ہو تو سے پر اوسکو مینک کر لکھی میں بریان کر کے کھاوے نہایت خوش ذائقہ ہوگی فستق۔ مٹی روٹی۔ آٹا باریک عمدہ ایک سیر گوند عمدہ سفید آدہ سیر۔ لونگ چھ ماشے۔ الائچی تین ماشے۔ اگر مرغوب طبع نہوا لکھی لونگ نہ ڈالے۔ پہلے گرم کاشیرہ بقدر آنا گوند منے کے بنا کر اوس میں آٹا مثل موٹی روٹی کے گوند سے اور نرم آج پر پکاوے۔

فستق۔ میدے کی مٹی روٹی۔ اگر مٹی میدے کی پکانا منظور ہو تو سیر بھر سیر میں تین پاؤں سفید کر کشیرہ کر کے ڈالے اور سخت جیسے موٹی روٹی کا آٹا ہوتا ہر گوند بھر موٹی روٹی بنا کر نرم آج پر پکاوے۔

قسمتِ ظہیری۔ اس قسم کی رونی نہایت سبک اور سرجے اوسط ہوتی ہے کہ اکثر سیاروں کے واسطے مفید ہونے کی وجہ سے حکما تجویز کرتے ہیں۔ ترکیب یہ ہے کہ آٹا نہایت باریک سخت گوند مکر خوب کھولتے ہوئے پانی میں ایک کپڑے میں باندھ کر ڈال دے جب یقین ہو کہ اب یہ اوبل گیا تو کچھ میر بعد نکال لے اور گرم پانی دیکر اسے اچھی طرح گوند سے جبستل چپائی کے آٹے کے ہو جاوے اور سوقت چھوٹے چھوٹے پیڑے بنا کر پھلکے پتے چھوٹی ریشما بکاوے اور اسکو بچو لاوے نہایت خوش ذائقہ ہوگی۔

ترکیبِ خمیر۔ انا عمدہ پاؤ بھر۔ وہی چٹکا چٹنا مک بھر سو نف میں ماشے۔ نمک چھ ماشے۔ دارِ صینی ایک ماشہ۔ الائچی ایک ماشہ۔ اگر خوشبودار منظور ہو دارِ صینی۔ الائچی نہ ڈالیں۔ گرمی کے دنوں میں سرد اور جاڑہ ہو تو گرم پانی سے گوند میں اگر واسطے شیر مال وغیرہ کے ہو تو بجا آٹے کے سیدہ ہونا چاہیے۔ اور واسطے زیادتی خوشبودار کے ایک جز اور دو ماشے جاڑی اور آردہ پاؤ بالائی اور دودھ سے گوند میں گر بہت پتلا نہو بعد اسکے ایک کپڑے کی کٹی نہ کر کے تنگو کے او میں لپیٹ دے۔ جاڑے میں دو پہر اور گرمیوں میں ایک پہر میں خمیر تیار ہو جائے گا بعد اسکے جس آٹے کا خمیر کرنا ہو اس میں ملاوے اور اسی خمیر سے ایک قولہ بالی رکھے اور آنا یا میدہ اوسی میں ملا کر گوندہ کے رکھ چھوڑے کہ پھر اسی خمیر سے دوسرا تیار ہو جائے گا یا خمیر بنانے کی حاجت نہوگی۔ اور واضح رہے کہ سو نف کا پانی جوش کر کے لیا جاوے گا اور بقیہ اشیاء خوشبودار باریک پسکر ملائی جاوے گی۔

قسمتِ خمیری روٹی۔ انا عمدہ باریک ایک سیر۔ نمک آدھی چٹا۔ خمیر ایک چٹنا مک۔ جاڑے میں گرم پانی اور گرمی میں سرد پانی سے گوند مکر رکھ دے مگر چپائی کے آٹے سے کچھ سخت رہا گرمی میں ایک کپڑہ کر کے اور سپر ڈالنا مک دے کہ پڑا بجائے اور ایک پہر توقف کرے جب خمیر تیار ہو جاوے تو زین روٹی خواہ تو بے پیر پھلکے پکاوے نہایت نرم ہوں گے۔

فصل دوسری ذکر میں روغنی روٹی کے

قسم۔ روغنی روٹی معمولی۔ آٹا یا میدا نہ ایک سیر گھی پاؤ بھر۔ نمک آدھی چٹنا تک۔ میدے  
میں چٹا گھی پاؤ خوب مثل موٹی روٹی کے آٹے کے نمک ڈال کر گوند سے اور روٹی بنا کر نرم  
آئینہ میں پکا دے تو سے پر خواہ تنور میں اگر میٹھی منظور ہو تو بجائے نمک گرم ہو تو آدہ سیر پاؤ  
اگر شکر ہو تو تین پاؤ تو ام کر کے ملا دیں۔

قسم۔ روغنی خامگی میدا یا آٹا ایک سیر گھی آدہ سیر۔ بالائی پاؤ بھر۔ دودھ دو سیر۔ زعفران  
تین لاکھ۔ الائچی خرد تین ماشے۔ نمک تین تولہ۔ پہلے دودھ کو خوب چوش کر کے کھاوے  
بعد اسکے میدے میں گھی اور بالائی دے اور زعفران والا گھی پیس کے ملا کر اس کچے ہوئے  
دودھ سے خوب گوند سے اگر گلیان پکانا منظور ہو تو تو سے پر یا تنوری منظور ہو تو تنور میں  
پکا دے یا چپاتیان روغنی مد نظر ہوں تو آٹا یا میدہ مثل چپاتی کے گوند سے گر چپاتی پکانے  
کے لیے ضرور ہر کھلے دودھ گوند سے اور بعد اسکے بالائی اور اشیا سی خوشبو ملا دے پھر  
گھی ملا کر تھوڑا اثر جاوے بعد اسکے پیڑے کاٹ کر بتنی باریک چپاتی منظور ہو پکاوے  
ایسی خوش ذائقہ ہوگی کہ قابل بیان نہیں اگر منہ زار ام پاؤ بھر شراب ہو جاوے تو اور  
بھی خوش مزہ ہوگی۔ اگر خمیری منظور ہو قدر سے خمیر ملا دیں۔ اگر میٹھی منظور ہو تو بجائے نمک  
سیر بھر شکر سفید شیرہ کر کے ملا دیں۔

قسم۔ بھجور۔ آٹا یا میدہ ایک سیر۔ گھی ڈیڑھ پاؤ۔ نمک آدھی چٹنا تک۔ دودھ سیر بھر۔ پہلے  
آٹے یا میدے میں گھی و نمک ملا کر سخت دودھ سے گوند ہے بعد اسکے آدہ آدہ پاؤ کے گولے  
بناوے یا خال نمک ڈال کر دودھ سے گوند سے اور اندر گولے کے گھی بھر دے پھر کندھے  
جلا دے کہ دیوان باقی نہ رہے تب اسکے اندر اون گولوں کو رکھ دے جب سرخ ہو جائیں  
نکال لیوے اور صرف میں لاوے نہایت عمدہ ہونگے۔

قسم۔ نان کتجدی یعنی روغنی روٹی مک لپٹی ہوئی۔ میدا ایک سیر۔ گھی پاؤ بھر۔ نمک تین تولہ  
دودھ سیر بھر خمیر ایک چٹنا ماشے۔ تل پاؤ بھر۔ میدے میں گھی ملا کر دودھ میں خمیر گھول کر اس سے

گوندے بعد اسکے روٹیاں بنا کر دو ٹون ٹون کی پیٹھیں اگر بریان منظور ہو بریان کر کے  
 در نہ دیکھو تو بے پر پکا دے اور اگر اندر میدے میں بھی کل ملانا منظور ہو تو آدہ سیر تل  
 ہونا چاہیے۔ لیکن اگر تلون کو قدرے بریان کر لے تو خوش مزہ ہوگی۔  
 قسم۔ خاصگی نان کنجہی۔ ہوزن روغنی روٹی خاصگی کے کل اشالیوے اور سوخت مین  
 بہتر ہوگا کہ ایک ماہی تو بے مین کا قند بچا کر باریک روٹیاں بنا کر اوپر رکھے اور دوسری  
 سینے سے ڈھانک کر نیچے اوپر نرم آج دیوے جب خوشبو آنے لگے روٹی اٹھا لیوے  
 اگر میٹھی منظور ہو بجائے نمک کے فی سیر ایک سیر شکر سفید توام کر کے ملاو بہت لذیذ ہوگی  
 قسم۔ مینی روٹی۔ مین چنے کا اسطرح سے تیار کرے کہ پہلے چمکا اوسکا دوہر کرے  
 گرمی کو خوب باریک مثل میدے کے پیسے مین ایک سیر گھی ڈیزہ پاؤ۔ دہی چمک پاؤ بھر  
 دودھ ایک سیر نمک تین تولہ۔ زعفران تین ماشے لونگ ایک ماشہ پیاز پاؤ بھر پہلے پیاز  
 کو خوب باریک کاٹے اور اوسکو خوب ڈکرائی اوسکا پھینک دے بعد اسکے پیاز مین مین  
 مع نمک ڈال کر گھی ملاوے اور قدرے توقف کر کے پھر دہی ملا کر اسکے بعد اگر زیادہ نرم منظور  
 ہو تو ایک تولہ خمیر ملائے اور زعفران و لونگ خوب باریک کر کے دودھ مین گھولے اور  
 اسے مثل چپاتی کے آٹے کے گوندے اور خوب ملی دیتا جاوے جب گوندہ چمکے و گوندہ  
 توقف کر کے اوسکے چھوٹے چھوٹے پیرے بنائے اور بیلن پیرے پر چپاتی بنا کر پکا دے  
 اگر موٹی روٹی منظور ہو آٹا اسکا سخت رکھے اور موٹی روٹی پکا دے نہایت لذیذ ہوگی۔  
 قسم۔ مینی خاصگی۔ اگر نصف میدہ نصف مین ہو تو بجائے ڈیزہ پاؤ گھی کے آدہ سیر گھی  
 ہونا چاہیے اور اگر مرغوب ہو تو ہر دو جانب روٹی کے اجوائن چھڑک دے اور جملہ اشای  
 مذکورہ بالا مہیا کر کے مثل مسطورہ بالا اوسکی چپاتی پکا دے اور اگر قدرے باوام یعنی بوزن  
 آدہ پاؤ کے اضافہ کر دے تو اور زیادہ عمدہ ہوگی۔

نوٹ۔ بہترین چٹک کہا گیا ہے۔ عام ذائقہ کے موافق اگر کسی شخص کو کہ زیادہ اپنے ذائقہ کے موافق کرنا ہو اختیار کرے۔

قسمت تازے چنوں کے پرانے۔ دال منہ چنے کی ایک سیر میدہ پاؤ بھر بالائی آدہ سیر دی  
 پاؤ بھر گھی آدہ سیر پھولن الاٹھی چہرہ ماشے۔ زعفران تین ماشے۔ دودھ دو سیر نکسین تولہ  
 دال چنے کی سل پر خوب باریک پسکرا دسین میدہ بالائی اور زعفران اور دی والاٹھی رنگ  
 ملا کر دودھ کو کچا کر اسے منس چپاتی کے آٹے کے گوندھے اور دین پیرے پر چپاتی بنا کر پکاوے  
 اور تو سے پر روٹی کو بیج کر گھی لگاوے اور بیج میں چید کر کے قدرے گھی بھر دے اور  
 اگر روغن منظور ہو قبل جلا ایشا کے گھی ملاوے اور بد تیاری روٹی پکاوے۔

قسمت۔ اگر تازے چنے کے شیرین منظور ہوں بجائے نک کے ایک سیر شکر سفید کا شیر و چست  
 بنا کر دودھ سے گوندھنے کے قبل ملاوے یا دودھ چپاتی بنا کر درمیان میں شکر سفید یا مصری پاکی  
 پس ہوئی بھر کر مثل شکر کے جیسا ابھی مذکور ہوا پکاوے۔

قسمت۔ میدے کے پرانے۔ میدا یا اٹا نہایت عمدہ ایک سیر گھی پاؤ بھر دودھ آدہ سیر میدے کو  
 پیسے چپاتی کے آٹے سے سخت نصف دودھ اور بقدر حاجت پانی سے گوندھے جدا کئے اگر  
 تو سے کے پکانا منظور ہوں تو بہت چھوٹے مثل لیون کاغذ می کے پیڑے بناوے اور دو  
 دو پیڑے لیکر خوب گھی لگا کر دونوں کو آپس میں ملا کر بڑا دے اور مثل چپاتی تو سے پر ڈالے  
 آج نرم رہنا چاہیے اور جا بجا کھگی سے نشان کر دے اور ایک چمید بیج میں کر کے گھی  
 اوسمین بھر دے اور اوپر بھی لگا دے جب دو نو طرف سرخی آجاوے دودھ اور پانی چھڑ  
 کر اوتا لیوے۔ یہ پرت دار پر اٹھ جی پرتین منظور ہوں دے پیڑے تے اور پرستے  
 لیکن اگر دپرت سے زیادہ منظور ہو تو پھر اور چھوٹے پیڑے بناوے۔

قسمت۔ اگر تیزی پر اٹھا پکانا منظور ہو پاؤ بھر کا پیڑا لیکر اسکو خوب بڑا دے اور اوپر گھی  
 لگا کر ایک طرف اسکو بیج تک شکات کر کے لپیٹ لے اور پھر پیڑا بنا کر روٹی بناوے اور تیز  
 میں لگا دے جبکہ سرخی پر آوے دودھ اور پانی کا چھینٹا دیوے اور نکال لیوے بہت  
 نرم اور خوش ذائقہ ہوگا۔

فستق پر اٹھا خاکسلی زعفرانی۔ میدا سیر بھر۔ گھی آدہ سیر۔ دودھ دوسیر۔ نمک تین تولہ بالائی  
آدہ سیر۔ الائچی چہ ماشے۔ اگر خمیری منظور ہو خمیر ایک تولہ۔ مغز بادام آدہ پاؤ۔ زعفران ماشے  
اگر زعفرانی منظور نہ ہو تو صرغ ایک ماشہ خوشبو کے واسطے ہوتا ضروری ہے میدے کو دودھ  
میں مع مغز بادام اور بالائی وزعفران والائی پیچنی کے لاکر نرم دوہری روٹی کے آٹے  
کی طرح گوند سے اگر خمیری ہو ایک پیر تو قوت کرے ورنہ قدر قوت کر کے شل بیان مذکور  
بالا اگر تنوری منظور ہوں تو ویسے اگر تو سے کے م نظر ہوں تو اس طرح کے ہوائی کرے۔  
نیز کورہ بالاپکا دے عجیب طرح کے لذیذ ہونگے کہ قابل بیان نہیں۔

فستق۔ برسی پراٹھا۔ یہ صرغ گہر میں تو سے پرکتا ہے۔ یہاں سیر بھر۔ دال خنودا دہ سیر۔ پودینہ۔  
سبز دو تولہ بھر پیاز آدہ پاؤ۔ لونگ دو ماشے۔ الائچی دو ماشے۔ سیاہ مرچ چہ ماشے سرخ  
ایک تولہ۔ گھی آدہ سیر۔ دودھ سیر بھر۔ زعفران تین ماشے۔ نمک تین تولہ۔ پہلے دال پنپنے  
کی پیاز لونگ الائچی سیاہ مرچ سرخ مرچ نمک ایک تولہ ڈال کر چوش کرے بعد اسکے جب  
دال ٹھل جاوے اسکو پیس ٹالے مگر خوب باریک ہو اور اس میں زعفران پیسکر اور  
پودینہ کتر کر ملاوے اسکو بوری کتے میں بعد اسکے میدا شل دوہری روٹی کے آٹے کے  
مع نمک دودھ سے گوند حکر چھوٹے چھوٹے پیڑے بناوے اور دریاں دو پیڑوں کے  
روٹی بنا کر یہ دال کہ جسکو بعد تیاری بوری کتے میں بھرے اور بڑا کر شل پراٹھا تو سے پر  
پکاوے اور جب سرخ ہو تو دودھ کا مع پانی کے چھینٹا دیکر اتار لیوے۔

فستق۔ پراٹھے شکر قند کے۔ شکر قند سرخ ایک سیر میدا پاؤ بھر گھی ڈیڑہ پاؤ۔ نمک دو تولہ  
شکر قند کو اوبال کے چھیل ڈالے اور خوب سرسہ سامں کے او میں میدا ملاوے اور اسکو  
گوند سے بعد اسکے شل میدے کے پراٹھے کے تو سے پر پکاوے۔ اگر مٹھے منظور ہوں  
تو تین پاؤ شکر کا شیرہ کر کے اس سے گوند سے مگر نمک ڈالے اور موافق ترکیب کو پراٹھے  
پکاوے بہت لذیذ ہوں گے۔ اگر اوپر بھی گھی لگاوے تو بہتر ہے۔

قسم میں پڑے۔ میدا ایک سیر۔ گھی آدہ سیر۔ شکر سفید یا مصری ایک سیر۔ زعفران چہلہ  
دودھ دو سیر۔ بالائی آدہ سیر۔ الائچی چہلہ ماشے۔ میدے کو دودھ سے بالائی ملا کر گوند سے  
اور زعفران والا پٹی پیکر ملاوے لیکن قبل دودھ سے گوند سننے کے شکر سفید کا شیر  
تیار کر کے پہلے میدے میں ملاوے اور بعد اسکے دودھ سے گوند اور شل براٹھے پر ت  
پکاوے اور اگر شیر منظور ہو تو مصری باریک کوٹ کر ہر پرت میں بھر دے کہ عجیب  
طرح کے لذیذ ہوں گے۔ آہین سے اوپر سے گھی لگانا بہتر ہوگا مگر کچھ وقت۔  
قسم بیٹھی۔ وئی میوہ دار۔ یہ عجیب طرح کی لذیذ روٹی ہوتی ہے کہ جسکی تعریف کرنے  
میں لب بند سے جاتے ہیں۔ میدہ ایک سیر۔ گھی ایک سیر۔ بالائی آدہ سیر۔ قند سفید سو اسیر  
زعفران ایک تولہ۔ منہزادام۔ منہزہ۔ کھوپرہ۔ چھو بارہ۔ چروچی۔ ہر ایک ایک ایک  
چٹانک۔ پہلے گھی اور بالائی اور قند کو باہم ملاوے اور میدہ او سین ڈال کر ایک طرف میں  
خوب سب کو بھیتے یہاں تک کہ سب ایک ذات ہو جاوے بعد اسکے زعفران پسیر کر  
او سین ملاوے پھر ایک سینی یا ماسی تو سے میں تھوڑا تھوڑا مثل روٹی کے ایک کاغذ  
پر پھیلا کر اوپر سے ڈھانک دے اور اوپر پیچے نرم آٹے دے جب خوشبو آئے لے اوکو  
نکال لے اور میوہ سے مذکور کو خوب باریک کاٹ کے اوپر چھڑک دے نہایت درجہ  
نوش ذائقہ و خوشبود ہوگی۔

قسم نان درتی۔ میدا ایک سیر۔ گھی آدہ سیر۔ نمک آدہ ہی چٹانک۔ دودھ ایک سیر  
زعفران آٹین ماشے اگر زعفرانی منظور ہو ایک ماشہ زعفران لے اور میدے کو نمک ڈال کر  
دودھ سے مثل دوسری روٹی کے آٹے کے گوند لے اور زعفران پیکر ملاوے اگر  
بیٹھی منظور ہو تو بجائے نمک ایک سیر سفید شکر کا شیرہ ڈال کر گوند لے بعد اسکے  
چھوٹے چھوٹے پیڑے بناوے اور ہر ایک کی چپاتی بنا کر اوپر گھی لگاوے اور پھر  
پیش کر پیڑا بناوے پھر روٹی بنا کر گھی لگاوے پھر لیٹ دے اسی طرح کئی مرتبہ کرے

۱۰  
۱۱  
۱۲  
۱۳  
۱۴  
۱۵  
۱۶  
۱۷  
۱۸  
۱۹  
۲۰  
۲۱  
۲۲  
۲۳  
۲۴  
۲۵  
۲۶  
۲۷  
۲۸  
۲۹  
۳۰  
۳۱  
۳۲  
۳۳  
۳۴  
۳۵  
۳۶  
۳۷  
۳۸  
۳۹  
۴۰  
۴۱  
۴۲  
۴۳  
۴۴  
۴۵  
۴۶  
۴۷  
۴۸  
۴۹  
۵۰  
۵۱  
۵۲  
۵۳  
۵۴  
۵۵  
۵۶  
۵۷  
۵۸  
۵۹  
۶۰  
۶۱  
۶۲  
۶۳  
۶۴  
۶۵  
۶۶  
۶۷  
۶۸  
۶۹  
۷۰  
۷۱  
۷۲  
۷۳  
۷۴  
۷۵  
۷۶  
۷۷  
۷۸  
۷۹  
۸۰  
۸۱  
۸۲  
۸۳  
۸۴  
۸۵  
۸۶  
۸۷  
۸۸  
۸۹  
۹۰  
۹۱  
۹۲  
۹۳  
۹۴  
۹۵  
۹۶  
۹۷  
۹۸  
۹۹  
۱۰۰

بالآخر اسکی چپاتی بلین سے بنا کر مای تو سے مین پکاوے۔ لذت اسکی بیان سے باہر  
ہے۔ اسمین بہت سی برتین ہوگی۔

قسط نم۔ ان بادامی۔ بادام کی گرمی پاؤ بھر مصری سوا پاؤ۔ گھی پانچ تولہ چہ ماشے میلہ  
ایک تولہ۔ انڈامع سفیدی وزروری دو عدد۔ زعفران ایک ماشہ۔ پہلے مصری کا پست  
شیرہ بنا دین پھر بادام کو خوب باریک میکرو میدہ شیرین ملا دین اور کچھ سے خوب  
لت کر مین جب خوب سرو ہو جاوے اندے سے توڑ کر اسمین ملا کر آگ پر رکھ دین اور گرمی  
ملا کر خوب کچھ سے چلاتے جاوین بعد اسکے آگ سے اوتا کر کر ایک سینٹی مین کاغذ بچھا کر  
مثل روٹی او سکھو پھیلا دین اور ایک سینٹی اور برڈا نک کے اور نیچے نرم آنچ دیوین نبات  
درجہ عمدہ اور لذت ہوگی۔ اور اس روٹی خوش تکی بھی بہت ہوتی ہے۔

قسط نم۔ ان خرا۔ میدہ آدہ سیر خرا آدہ سیر۔ گھی پاؤ بھر۔ دودھ سیر بھر۔ گلاب آدہ پاؤ نک  
ڈیڑہ تولہ۔ پہلے میدے مین نصف گھی ڈال کر خوب متلے پھر دودھ مین نمک گھول کر اسے  
سخت گوند سے اور سمجھو کہ گلاب مین میکرو مثل برہی روٹی کے درمیان مین دھیر  
کے بھر کر پکاوے اور اسی طرح گو بیج کر گھی لگا کر آدے اور برہی آتے پر دودھ  
اور پانی کا چھینٹا دیکر اوتا کر لے۔ اسیطرح تمام میوہ جات کی روٹی پک سکتی ہے  
اور نہایت خوش مزہ ہوتی ہے۔

قسط نم۔ ان پیری۔ میدہ آدہ سیر۔ گھی پاؤ بھر۔ دودھ آدہ سیر پیر ڈیڑہ پاؤ۔ نمک نو ماشہ  
خمیر چہ ماشہ۔ وہی آدہ پاؤ۔ زعفران دو ماشہ۔ پہلے پاؤ بھر پیر خوب باریک کتر کر ہوا  
گھی کے میدے مین ملا کر خوب متلے اور دودھ مین خمیر و زعفران ملا کر اسے خوب گوند  
تھوڑا توقف کرے کہ قدرے خمیر اٹھ آوے بعد اسکے جس قدر باریک روٹیاں منظور  
ہوں بنا کر ایک سینٹی پر کاغذ بچھا کر رکھ دے اور دوسری سینٹی اور برڈا نک کے آدے  
بیمیز کر باریک رقی کا کر روٹی پر لگا دے اور نیچے اور نرم آنچ دیوے نہایت لذت ہوگی



قسم۔ نان یزدی۔ میدہ ایک سیر گھی پاؤ بھر۔ دودھ آدھ سیر۔ وہی پاؤ بھر۔ پہلے میدہ  
 کو بھجوا کر تھوڑا کھانسی گھی اور سب سے گوند سے۔ آٹا اسکا مثل دوسری روٹی کے  
 آٹے کے رسب اور قبل دودھ گوند سے کے خوب منٹے جب خوب گوندہ چکے تھوڑی سی تھوڑی  
 کر تھیرا دھند آوے مگر بہت نہ اونٹنے دے اس کے بعد بقیہ گھی اسی میں ملا دے اور دو تیان جب  
 خواہش بنا کر اوپر پر درج تان قدر سے قدر سے وہی لگا دے اور اگر مرغوب طبع تو وہی لگا دے  
 اور ماہی تو سے مین رکھ کر حسب قاعدہ گوند کو بھجوا دے۔

قسم۔ کچھ۔ میدہ ایک سیر۔ شکر ایک سیر۔ گھی سو پاؤ۔ دودھ ایک سیر۔ زعفران دو دانے گلاب  
 کیوڑہ دو تولہ۔ پہلے میدہ سے مین پاؤ بھر گھی بنا کر خوب منٹے اس کے بعد شکر کا چست  
 بنا کر اس کے ہمراہ بھجوا دودھ؛ میدہ گوند سے پھر چھوٹی چھوٹی لٹکیاں بنا کر قدر مین یا  
 بسکٹ کی جتنی خواہی تو سے مین رکھ کر لگا دے اور بعد کو تھوڑا تھوڑا لٹکیاں گلاب اور کیوڑہ سے  
 خوشبو کیا ہوا اوپر مل دیوے اور پھر قدر سے یا سکو سپنک کر کام مین لائے۔ گھی کو گلاب  
 اور کیوڑہ سے اسے اس طرح خوشبو کرتے مین کہ گھی مین قدر سے گلاب اور کیوڑہ ڈال کر خوشبو  
 جب گلاب اور کیوڑہ جل جاوے اوتالین۔

قسم۔ تافان رسمی۔ میدہ ایک سیر۔ گھی ایک چھانک۔ دودھ ایک سیر۔ زعفران ایک دانہ  
 ایک تولہ۔ زعفران ایک دانہ۔ شکر دو تولہ۔ اگر مرغوب طبع ہو زیرہ سیاہ چھ دانے۔ سیاہ  
 تین دانے۔ پہلے میدہ سے کھانسی گھی دیکر خوب ملین پھر نک دودھ مین بنا کر اس گوند مین تھوڑی  
 دیر پھر زعفران و زعفران دانہ سیاہ دانہ و ساہ زیرہ یا بغیر اس کے ملا کر گوند مین (یا سیاہ)  
 و سیاہ زیرہ اور پر دھون کے لگانے کو دیکھ چھوڑیں) بعد تیار می تھیرا تافان بنا کر خواہ تھوڑے  
 مین یا ماہی تو سے پرکھ دیں۔

قسم۔ تافان خاصگی۔ میدہ ایک سیر۔ دودھ دو سیر۔ بالائی پاؤ بھر۔ گھی پاؤ بھر۔ بادام پاؤ بھر  
 نک تین تولہ۔ خیر ایک تولہ۔ زعفران تین دانے۔ پہلے دودھ کو خوب خوش کر لین جب سر ہو جاوے

بعد اسکے سید سے من نک خمیر ڈال کر دودھ سے خوب گوندھیں اور تھوڑا تھوڑا کر اوسمین بالائی  
دھی وزعفران ملا کر پھر گوندھیں اور اگر چاہیں بادام پیکر ملا دیں یا تانقان پر بار یک ہوائی  
کتر کے لگانے کو رکھ چھوڑیں جب خمیر تیار ہو جاوے تا قانین بنا کر یہ ترکیب مذکورہ بالا ہی  
خواہ تنور میں پکادیں نرم و خوش ذائقہ ہوگی۔

فصل ششم شیر مال رسمی سیدہ سیر بھر گھی پاؤ بھر۔ نمک دو تولہ۔ خمیر ایک تولہ۔ دودھ سوک  
پہلے دودھ کو جوش کرے جب ٹھنڈا ہو جاوے نمک خمیر گھو لکر اس سے خوب سیدہ گوندھے  
بعد اسکے تھوڑا توقف کر کے اوسمین گھی ملا کر خوب اچھی طرح کمی دے اور نرم رکھ کر چھوڑ دے  
جب خمیر اٹھ آوے پیڑے جتنے بڑے منظور ہوں بنا کر قدرے توقف کرے بعد  
اسکے بشکل بیضیادی روٹی بنا کر اوسپر چار اونگلیوں سے بیچ سے لیکر ایک کناؤنگ جس  
طرح کا سرکہ ہر نشان پہنچ دیوے اور تنور میں لگا دے مگر آج کوئلے کی ہونا چاہیے  
جب قدرے سرخی معلوم ہو دودھ کا چھینٹا دیکر اوتار لیوے۔

فصل ششم شیر مال خاصگی سیدہ ایک سیر۔ گھی عمدہ مسک آدھ سیر۔ دودھ دو سیر۔ نمک آدھی چٹا  
بالائی آدھ پاؤ۔ زعفران تین ماشے۔ خمیر ایک تولہ۔ پہلے سیدہ کو بالائی و نمک خمیر ملا کر دودھ  
بطریق مذکورہ بالا گوندھے بعد اسکے توقف کر کے گھی وزعفران ملا کر چھوڑ دے جب خمیر  
اٹھ آوے پیڑے بنا کر ایک کپڑا بھینکا ہوا ڈھانک دے اور یہ ترکیب مذکورہ پکاوے کر دوڑ  
کا چھینٹا کر گڑ ملا کر دیوے بہت خوش مزہ و نرم ہوگی۔

فصل ششم باتر خانی رسمی۔ سیدہ ایک سیر۔ گھی پاؤ بھر۔ دودھ سیر بھر۔ بیضہ مرغ ایک عدد۔  
خمیر ایک تولہ۔ نمک آدھی چٹا نمک۔ نمک سیدہ میں ملائیں اور کچے دودھ سے خمیر ملا کر خوب گوندھیں  
جب خمیر تیار ہو جاوے ایک روٹی بنا کر سینے میں بھیلادیں اور اوپر نیچے گھی لگا کر مثل تنوری  
پراٹھے کے بیچ سے بذریعہ چھری تراش کر لپیٹ لیں اور پیرا بنا کر قدرے توقف کریں پھر  
اوسکو بھیل کر گھی لگا دیں اور تراش کر لپیٹ لیں اور اسی طرح چند بار کریں۔

یہاں تک کہ جب قدرے گھسیٹنے میں مندرجہ بالا اوس سے جتنا زیادہ کرنا منظور ہو چکا  
ہو اوسے بعد اس کے بقدر خواہش پیرے بنا کر ایک گیلی صافی سے چسپا کر توقف کرے پھر  
روٹی بنا کر شل پرائیڈہ توری پکاوے جب شرعی آبارے سفیدی بیضہ مرغ دودھ میں لگا چیتنا  
دوے اور اوتارے۔ چاہے اس دلی پر کچھ نشان بھی کر دے یا کونچ دے۔

قسم۔ باقر خانی خالصی۔ میدا سیر بھر گھی تین پاؤ۔ بالائی پاؤ بھر منہ بادام تین چٹنا تک۔  
زعفران تین ماشے دودھ دو سیر خیر ایک تولہ۔ انڈا ایک عدد پہلے میدے کو موافق ترکیب  
نہ کر رہا لاگو نہ دے بعد اس کے اگر بادام اندر ملانا منظور ہو ملا دوے ورنہ موافق ترکیب  
بالا روٹی بنا کر ہر دو جانب گھی لگا دے اور پھر اوسکو لپیٹ کر پیرا بنا کر روٹی بناو ہی طرح  
تمام گھی اوس میں چرن کر دے پھر قدرے توقف کرے اور روٹیاں بنا کر ہوائی بادام کی باریک  
کپڑی ہوئی ایک جانب لگا کر تنور یا مٹی توے پر شل پرائیڈہ کو بچا کر پکاوے۔

قسم۔ نان بھی۔ میدا سیر بھر گھی سوا پاؤ۔ گوشت تین پاؤ۔ لونگ۔ الائچی۔ دارچینی۔ ہر ایک  
چمچ ماشے دہنیا تک۔ پیاز بلسن۔ ادراک۔ آدھی آدھی چٹنا تک۔ پہلے گوشت کو باریک  
قیمہ کر کے کل بسن دہنیا اور نصف مصاحمہ کے ہمراہ بطور غنی خوب پکائیں جب خوب لگاؤ  
اوسکو تھوڑے گھی سے لونگ ڈال کر گہار دیوین بعد اس کے شورہ لیکر اوس سیدہ گوشت  
اور قیہ کو باریک میکس ہمراہ بقیہ گھی و مصاحمہ پسا ہوا و عرق پیاز و ادراک کے ملا دی اور بھیج  
میں غصہ اہش اوسکی روٹیاں بنا کر مٹی توے میں اوپر نیچے اچھ و کر پکاوین جو خوش ذائقہ ہوگی  
قسم۔ نان بیضوی۔ لینے انڈے کی روٹی۔ میدا سیر بھر گھی ڈیڑہ پاؤ۔ انڈے پندرہ عدد  
خشخاش پون پاؤ۔ نمک دہنیا آدھی آدھی چٹنا تک۔ ادراک۔ پیاز۔ ایک ایک چٹنا تک۔  
مرج سیاہ نو ماشے خشخاش کو پیکر اوسکے پانی سے میدہ لگو نہین اور اس کے بعد انڈے توڑ کر  
ہمراہ جلد مصاحمہ باریک شدہ کے مٹھ نمک گھی میدے میں ملا کر خوب گوندھیں اور مٹی توے  
میں حسب خواہش مٹی بنا کر پکاوین نہایت نرم و خوش ذائقہ ہوگی۔

قسم۔ نان خطائی رسی۔ میدہ پاؤ بھر خمیر چھڑے۔ نمک چھڑا ہے۔ قند چھڑا ہے۔ بھر۔ کھی  
 آہ پاؤ۔ وودہ بیدر حاجت۔ میدہ کو جلہ اشیا ڈالکر گوندتے اور قدر سے تو قند کرے پھر چھڑا  
 چھوٹے پیڑے بنا کر ایک ٹکڑے پر ٹہن کے رکھے اور ایک انگریزی چوٹے مین آگ شون  
 کرے جب خوب دھک جاوے آگ نکال کے اوس ٹہن کے ٹکڑے کو جیسے پیڑے رکھے  
 ہین اوس میں رکھا رُنتہ بند کر دے تھوڑی دیر کے بعد دیکھے جب رنگ اوسکا بادامی چھڑا  
 نکال کر کھی اوس پر لگاوے اور پھر رکھ دیوے جب کھی سوکھ جاوے نکال لے۔ اور اگر  
 تھوڑا سا منتر بادام بقدر آدہ پاؤ کے امین ملا یا جاوے تو زیادہ خوش مزہ ہوگی۔

قسم۔ نان خطائی خاصہ۔ رو اسیر بھر۔ قند۔ یا مصری سیر بھر۔ بالائی پاؤ بھر۔ بالائی  
 پاؤ بھر۔ گلاب و کیوڑہ ڈھائی ڈھائی تولہ۔ کھی آدہ سیر۔ سفیدی انڈے کی تین عدد پٹلے  
 کھی مین گلاب و کیوڑہ ڈالکر خوش مزہ یا ناسک کہ کھی مرث رساوے اور گلاب و کیوڑہ  
 جل جاوے اسے کھی نہایت خوشبودار ہوگا۔ بولے کے ذائقہ کھی مین بریان کرے مگر  
 نیم بریان اور ایک روز تو قند کرے پھر قند کا شیو تیار کرے اور بادام و بالائی و میدہ  
 بریان دھکی اور سفیدی انڈے کی ملا کر خوب سٹے کہ ایک ذات ہو جاوے بعد ایک پہر کے  
 پیسہ پیسہ بھر کے پیڑے بنا کر مابی تو سے مین کاغذ بچھا کر سب پیڑے رکھ دے اور دوسرا  
 کاغذ اوس پر ڈھانک کر ایک سینی اوپر ڈھانک دے اور اوپر نیچے آج ترم دیکھ جب خوشبودار  
 دیکھے اگر رنگ بادامی ہو گیا ہوا و تار لے بعد ٹھنڈی ہو جانے کے نکالے بہت خستہ ہوگی۔

قسم۔ نان خطائی قسم اعلیٰ۔ اسکی یہ صفت ہے کہ رُنتہ مین رکھنے کے ساتھی گھل جاتی ہے اور  
 ایسی خوش ذائقہ ہوتی ہے کہ قابل بیان نہیں لائق تناول رُوسا و امرا کے ہے۔ میدہ تھوڑا  
 عمدہ و نازہ ایک چھٹا نمک۔ کھی عمدہ پاؤ بھر۔ شکر سفید پاؤ بھر۔ کنہ دریا چھڑا ہے۔ زعفران  
 ایک ماشہ۔ آٹا گٹھاڑیکا خوب باریک و دو تولہ۔ ان سب اشیا کو ایک قلمی دار ظرف مین

نوٹ۔ ماسی تو سے کے نیچے آج کوٹے کی جونا چاہیے۔

خوب منسلے کہ سب ایک ذات ہو جاوین اور گھاڑا پن آجاوے ایک کا عقد مابہی تو سے  
 میں بچھا کر کھوڑا کھوڑا مثل بڑیوں کے توڑوے اور او سپر سنی ڈالناک دینچہ اور پر نرم  
 آنکھ دیو سے گزرتے مابہی تو سے کا سنی سے خوب بلاوے بلکہ آٹے سے بند کر دو کہ بخار  
 نہ کھلین جب خوشبو آنے لگے اور بچتہ ہو جانے کا یقین ہوا اور تار لیوے گر جب بھٹکا  
 ہو جاوے سو قت کھو کر دیکھو ایسی خوش رنگ و خوش ذائقہ و خوشبودار ہو گئی کہ قابل پان  
 نہیں۔ مگر یہ نسخہ موسم سرما میں بنایا جاتا ہے گرمی میں اچھی طرح نہیں درست ہوتا ہے کیونکہ  
 یہ عام قاعدہ ہے کہ جب قدر زیادہ گھی کی چیزیں پکائی جاتی ہیں وہ سب موسم سرما میں خوب  
 گھی جذب کرتی ہیں۔ لیکن اسکا آٹا بہت چھینٹا جاتا ہے۔

قسم۔ نان خطائی الکبریٰ۔ یہ نان خطائی واسطے اکبر شاہ بادشاہ دہلی کے تیار کجائی تھی  
 روایک تولہ گھی پاؤ بھر۔ شکر پاؤ بھر۔ کتیرا تین ماشے۔ نیلہ چہ ماشے۔ پہلے کتیرہ و تھکڑ کو  
 نہایت باریک حل کر کے گھی شکر روکھ میں ملا دین اور لگن میں ڈال کر ہتیلی سے اس قدر  
 گھسیں کہ سب ایک ذات ہو کر گھاڑا ہو جاوے پھر او سے مابہی تو سے میں کاغذ بچکا کر  
 نان خطائی جس قدر بڑی یا چھوٹی منظور ہو بنا کر کھیں اور حسب دستور مذکورہ بالا پکا کر  
 تیار کریں مگر ملحوظ خاطر رہے کہ یہ نسخہ بھی موسم سرما میں بنایا جاتا ہے۔

قسم۔ سموسہ۔ میدا سیر پھر۔ گھی پاؤ بھر۔ نمک تین تولہ۔ گوشت آدھ سیر۔ لونگ۔ و آڑی  
 الائچی۔ ہر ایک چہ ماشہ بھر۔ پیاز ایک چٹناک۔ لہری آدھی چٹناک۔ لہسن آدھی چٹناک  
 دہی آدھ پاؤ۔ سرخ سیاہ و سرخ ہر ایک چھہ چھہ ماشے۔ پہلے گوشت کو قیمہ کر کے اوس میں  
 لونگ۔ الائچی پیاز۔ لہسن۔ ملائے اور دار چینی پیس کر ہر دو دہی اور نمک ایک تولہ کے  
 دہائی چٹناک گھی میں گہارو سے اور جب قیمہ تیار ہو جاوے یہ کھوڑا ڈھ چٹناک گھی اور  
 رو تولہ نمک دیکر گوند سے اور پوزی بنا کر اوس میں قیمہ مذکور بھر دے اور ہر ایک پوری کو دو  
 کر کے کنارے پر او سکے مڑوڑی دیتا جاوے اور ایک تین کے ٹکڑے پر دھکڑ بھٹی میں

بسکت کی رکھ دے نہایت عمدہ و خوش ذائقہ ہو گئے۔ اگر بھیجی ممکن نہ ہو تو شل نان خطائی کر  
ابھی تو بے مین پکاؤ۔

اگر تم میری دعا مانگو۔ اگر بجائے قیمہ کے میوہ بخرنا منظور ہو تو پستہ۔ بادام کشمش چھوڑ  
کھوڑ۔ ہر ایک ایک چٹا لک۔ بہت بار ایک کتر کر بریان کر کے مثل قیمہ بھر کر بطریق مذکور  
الاسکاؤ۔ اگر قدرے شکر مودین ملا دیجے تو اور بھی خوش ذائقہ ہو گئے۔

فستق سمسمو میٹھا۔ اگر میٹھے میوؤں کا منظور ہوں تو میدہ ایک سیر شکر ایک سیر پست بادام کشمش چوارہ۔ کھوپرہ۔ ہر ایک ایک چٹانک۔ دودھ بقدر حاجت۔ گھی پاؤ بھر پہلے میو کو باریک کتر کر ایک چٹانک گھی میں بریان کرے بعد اسکے پاؤ بھر شکر اور مین چھڑا کر رکھ چھوڑے۔ اور میدہ مین تین چٹانک گھی ملا کر شیرہ مین پاؤ شکر کا کر کے ادسے گوندے اور پوریان بنا کر بطریق مذکورہ بالا بجائے قیمہ کے میو ایک ایک پوری مین رکھ کر سمور بنا د اور اسکو بھٹی یا ماہی تو سے مین رکھ کر کھالید سے نہایت خوش ذائقہ ہونگے۔

فصل ششم - نہایت خستہ سموسہ درقی - میدا ڈیڑہ سیر - گھی تین پاؤ - نمک چار تولہ - دودھ ڈیڑہ سیر  
زعفران دو ماشہ - پہلے میدہ آدہ سیر لیکر اوسمیں آدہ پاؤ گھی اور ڈیڑہ تولہ نمک ڈال کر دوا  
رہ ۲۰ - اور اواسکی روشنی روٹی پکاوے بعد اسکے اوسکو خوب لکڑ آدہ پاؤ گھی ملن  
طرح بیان کرے کہ اور زعفران بیس کر ملاوے پھر ایک سیر میکہ مین آدہ ہی چٹا نمک نمک ڈال کر دوا  
رہ گوذہ اور اوسکے چھوٹے چھوٹے پیڑے بناوے ہر ایک پیڑے کے خوب ی پو  
بناوے اور ادھر گھی ملے اور پھر اوسکو مثل پراٹھے کے بیج سے کاٹ کر پیسے اور پھر پیرا بنا  
اسی طرح کر کر عمل کرے جب تک گھی ختم نہوا آخر کو پوری پگھی لکڑ اوسمیں وہی لیڈہ برائش  
بکسر دے اور مثل سموسہ بڑی دیکر بطریق مذکور پکاوے -

فستق - بکٹ سخت - میدہ آدہ سیر - کھن ایک چٹا ٹانگ - دودھ بقدر حاجت - نمک تو  
کھن کو اس قدر دودھ بین ملا کر گرم کر کے کہ میدا اوسین گوندہ جاوے بعد اسکے چھوڑ

کتابخانه  
مجلس شورای اسلامی  
تهران

پٹے بناوے اور یلین سے ہونگیاں بنا کر ایک ٹین کے ٹکڑے پر جاوے اور جا بجا ایک کانٹے سے بسکٹ پر سوراخ کر دے اور بھٹی میں رکھ کر مٹہ بھٹی کا بند کر دے تھوڑی دیر میں تیار ہو جاوین گے۔ اسی طرح ان پاؤ بھی تیار کیا جاتا ہے لیکن اس کا خمیر قدرے اس سے نرم اور سانچہ اس کے لیے ضروری ہے مگر گوند ہائی بہت ہوتی ہے۔ اسکی بھٹی اس طرح بنائی جاتی ہے کہ چاروں طرف پتلی دیوار اور ٹٹا کے ایک طرف طاق کے برابر زمین سے ملا ہوا ایک درچوڑ دیتے ہیں اور اوپر کسی ایسی چیز سے مثل سلاخ آہنی کے یا بڑی ٹین کے کہ وہ جل نہ سکین رکھ کر پاٹ دیتے ہیں جب اس کو گرم کرنا منظور ہو اس کے اندر لکڑی کی سخت آنچ کر دین کہ وہ خوب گرم ہو جائے جب دھواں باقی نہ رہے اس وقت بسکٹ کا ظرف اس میں رکھا جاتا ہے۔

قسمتھم بسکٹ شیرین۔ میدا سیر بھر۔ شکر سیر بھر۔ گھی چٹانک بھر۔ گھی کو سیہ میں ملا کر شکر کا شیرہ کر کے ملاوے اور موٹی روٹی کے موافق گرم پانی سے گوند کر بسکٹ کی طرح میلن پر ٹکیاں بنا کر موافق بیان مذکورہ بالا بھٹی میں رکھ دے۔

قسمتھم عمدہ شیرین۔ سوچی لینے رو پاؤ بھر۔ دو وہ بقدر حاجت۔ گھی چٹانک بھر۔ شکر آدھی چٹانک۔ خمیر تولہ بھر۔ سوچی کو شکر اور گھی اور خمیر ڈال کر خوب مس پھر دو وہ مثل اٹے کے گوند بھر چوٹی چوٹی ٹکیاں موافق قاعدہ مذکورہ بالا بنا کر پکا دے۔

قسمتھم بسکٹ اعلیٰ شیرین۔ میدہ آدہ سیر۔ شکر آدہ سیر۔ گلاب دو تولہ۔ دھنیا پا ہوا ایک تولہ انڈے سات عدد۔ گھی آدہ پاؤ۔ ان سب کو باہم اچھی طرح ملاوے اور بیوقوف صفیہ کا کئی دندہ کر کے ملاوے اور گوند سے بعد اسکے جس سانچہ میں جس قطعہ کا چاہے بھر کر ٹکیاں بنالے پھر ایک انڈے کو خوب ساتھ کر کر ایک پرلے اور قدرے قدرے شکر چھڑک دے پھر بہت نرم آنچ کی بھٹی میں ایک ٹین کے ٹکڑے پر رکھ کر رکھ دے جب وہ پھول جاوین کال لے دو جب بھٹی ٹھنڈی ہو جاوے پھر اسی میں رکھ دے کہ رات بھر اسی میں ہے نہ تازہ ذائقہ ہوگا۔

فستقہ پتہ لیدہ روکا۔ روا ایک سیر گھی پاؤ بھر پتہ۔ بادام کشمش۔ کھویر۔ جرو بچی۔ ہر ایک ایک ایک چٹنا بک۔ مٹری آدہ پاؤ۔ شکر سفید تین پاؤ۔ رو سے کو پہلے گھی مین جودے جب تک ہکا بادامی آجاوے او سو قت اوتار لے اور اوسمیں کچھ ٹنڈا ہوئے پر شکر ڈال اور مہ ہا ایک کتر کر ڈالے اور مٹری کی چوٹی چوٹی کر چین کر کے ڈال دے ایسا طیت لیدہ ہوگا کہ قابل بیان نہیں۔

فستقہ۔ چپائی یا موٹی روٹی کا لیدہ۔ روٹی آدہ سیر گھی آدہ پاؤ۔ شکر ڈیڑہ پاؤ گرم روٹی کو خوب باریک ملکر اوسمیں گھی و شکر ملاوے نہایت لذیذ ہوگا۔

فستقہ۔ روغنی روٹی کا لیدہ۔ روغنی روٹی خستہ کی ہوئی خوب ملے اور فی سیر تین پاؤ شکر اور پاؤ بھر میوہ اوسمیں ملاوے نہایت عمدہ لیدہ ہوگا۔ اور اسی طرح خستہ شیر مال کا بھی لیدہ بنا یا جا سکتا ہے کہ وہ سب سے اعلیٰ ہے۔

فستقہ۔ باجے کا لیدہ۔ باجے کی روٹی جسے کیب مذکور فصل نان سادہ پکا کر گرم گرم اوسکو مل ڈالے جب خوب باریک ہو اوسمیں فی سیر پاؤ بھر گھی اور نہایت سفید عمدہ دانہ دار کر ڈالے اور سیر ڈالکر ملا دیوے عجیب ذائقہ ہوتا ہے۔

فستقہ۔ نان لب جوڑ۔ یہ عجیب طرح کی روٹی ہوتی ہے۔ ترکیب اسکی یہ ہے۔ مینہ ایک سیر گھی آدہ سیر انک دو تولہ۔ دودھ بقدر حاجت۔ زعفران تین ماشے۔ اول سیر کو چکان ڈالکر دودھ سے گوندے اور زعفران پیکر اوسمیں ملاوے گرمیدامثل دودھری روٹی کے آٹے کے نرم رہے بعد اسکے روٹیاں بناوے اور دودھ و روٹیوں کے درمیان مین گھی اچھی طرح لگا دو اور انکامنہ آپس میں خوب چپان کر دے کہ گھی بھلی بنجاوے اور تو سے پر یا باہی تو سے مین نیچے اور پر آگ رکھ کے پکاوے مگر نرم آنچ درکار ہے۔ اور یہ روٹی جاڑے مین بہت اچھی طرح کھتی ہے اور گرمی مین گھی اچھی طرح سے نہیں اٹھاتی ہے۔ ایسی خوش مزہ روٹی ہوتی ہے کہ قابل بیان نہیں۔



## فصل تیسری ذکر میں یکوان کے

قسمت پوری۔ میدہ یا باریک عمدہ آٹا ایک سیر گھی پون پاؤ۔ نمک آدھی چٹناک۔ پہلے میدے کو نمک ڈال کر خوب اچھی طرح سے گوند سے جس قدر سخت ممکن ہو سکے اتنی ہی نرم ہوتی ہوگی پھر تھکے تو بقیہ کر کے چوٹے یا بڑے جیسے منظور ہوں پٹیرے بنا کر بیلن پٹیرے پر پوری بنا دو کیونکہ ہاتھ سے سینے پر بنانے میں اودھ کی نرمی کم ہوتی ہے اور اچھی طرح پھولتی نہیں ہے پھر کڑائی میں گھی ڈال کر لٹنا شروع کر دو اگر روز پوریان پکانا منظور ہو جیسے اکثر ہندو میں ہے روز پوری کہانے کا دستور ہے تو اودھ کی ترکیب یہ ہے کہ کڑائی میں سیر گھی بھر دو اور پوریان لٹنا شروع کرے مثلاً اگر سیر گھی کی تین گئین تو زیادہ سے زیادہ پون پاؤ گھی صرف ہوگا بقیہ گھی چھانکرا دھار کے دوسرے روز پھر جس قدر پکانا منظور ہو اودھ کے موافق حساب گھی اور بقیہ گھی میں ملا کر پکاوے اس طرح روز بقیہ آٹے کے گھی ملا کر پکاوے اس سے یہ فائدہ ہے کہ اول سے آخر تک پوریان عمدگی کے ساتھ اوترین گے جیسے کہ آخر میں پوریان بوجہ کم ہو جائے گھی کے خراب ہوتی ہیں یہ خرابی اوس میں نہوگی۔ بعد ایک مہینے کے یہ گھی کل کسی میں حرمت کر ڈالے اور پھر نیا گھی لیکر اسی طرح پکاوے۔

قسمت خستہ پوری۔ میدہ ایک سیر گھی دھائی پاؤ۔ نمک آدھی چٹناک۔ پہلے آدھ پاؤ گھی کو میدے میں ملا کر ابتدا کے نمک کو دودھ میں گھولے اور زعفران میں کر ملاوے اور اوسے دودھ میدے کو خوب سخت اچھی طرح گوند سے پھر بطریق مذکورہ بالا اوسکو نرم آنچ پر تے نہایت خستہ ہوگی قسمت آلو کی پوری۔ میدہ ایک سیر۔ آلو ایک سیر۔ گھی تین پاؤ۔ نمک چٹناک بھر۔ زعفران تین ماشے پہلے آلو کو اوبال ڈالے پھر چیل کر لٹنا شروع کرے اس قدر کہ بالکل سیر ہو جائے اگر پیسے نہیں رہے خرابی واقع ہوگی بعد اسکے میدہ ملا کر بقیہ رحاجت دودھ گوند سے اور زعفران پیکر ملا دوے مگر سخت گوند سے اور بطریق مذکورہ پوریان پکاوے اس قدر نرم و خوش ذائقہ

ہونے کی قابل بیان نہیں۔ ملین پڑے پر پوری بنانا چاہیے اور اسی طرح بجائے آلو کے  
 اردی کی اگر پوری پکاوے تو وہ بھی لذیذ ہوگی۔ مگر اردی سیر پھر میدے میں آدھ سیر بنا  
 چاہیے۔ اس میں نرم آنچ درکار ہے۔

قشقم۔ مائدہ پوری۔ میدہ سیر بھر گھی سیر بھر۔ دہی چکے پاؤ بھر۔ نمک آدھی چٹا نمک۔ اول  
 سیر میں دہی ملا کر آدھ پاؤ گھی ملا دیں اور گرم پانی سے نمک ملا کر سخت گوند بنیں اور تھوڑی کے  
 توقف کر کے پھر آدھ پاؤ گھی کیا اچھی طرح لو سکھو گوند بنیں اور قد سے توقف کر کے پوریان بری  
 اور باریک بندریہ ملین پڑے کے بنا کر موافق ترکیب کو ڈوبالا نرم آنچ پر پکا دیں نہایت  
 نرم و لذیذ و خستہ ہونے کی کہ بیان سے باہر ہے۔

قشقم۔ برسی پوری۔ دال نخود آدھ سیر۔ میدہ ایک سیر۔ نمک تین تولہ۔ پودینہ سبز ایک چٹا نمک  
 پیاز آدھ پاؤ۔ لونگ اور الائچی خرد و دو ماشے۔ مرچ سیاہ و سرخ چھ ماشے۔ گھی آدھ سیر  
 پہلے دال کو سب ایک تولہ نمک و پیاز و لونگ و الائچی و مرچ سیاہ و سرخ خوب جوش کر کے  
 کھل جاوے بعد اسکے دال کو باریک پیسے اور پودینہ سبز باریک کتر کر ملاوے۔ پھر میدہ کو  
 س ایک چٹا نمک گھی و بقیہ نمک دودھ یا پانی سے گوند سے اور مثل برسی پر اٹھے کے دو پیران  
 کے درمیان میں پور بھر کے بدستور پوری پکاوے اسکے لیے نرم آنچ چاہیے بہت خوش مزہ ہوگی۔

قشقم۔ خاصگی برسی پوری۔ میدہ ایک سیر۔ دال نخود سیر بھر گھی ڈیڑھ سیر۔ دار چینی۔ تولہ  
 الائچی۔ کبر ایک دو دو ماشے۔ مرچ سیاہ و سرخ چھ ماشے۔ زعفران تین ماشے۔ اور ک  
 دو تولہ۔ نمک چٹا نمک بھر۔ دہی چکے پاؤ بھر۔ پہلے دال کو جوش کر کے پاؤ بھر گھی میں بھونے  
 جب تیرم سخت ہو جاوے دہی مہ نمک دو تولہ کے ڈال کر پھر بھونے یہاں تک کہ دہی جذب ہو جاوے  
 اور دال خوب بھن جاوے اس میں سب مصالحہ میسر ملا دیوے اور رکھ چوڑے بعد اسکے میدہ  
 کو پاؤ بھر گھی و دیگر دودھ یا پانی سر سے گوند سے اور پوریان بنا کر دال بھر کر گھی میں پیران کر کے  
 اسی خوش مزہ ہونے کی قابل بیان نہیں اور یہ طرز ال سو کی بھی پوریان کہتی ہیں۔

فستق میٹھی برسی پوری۔ اگر میٹھی برسی پوری پکاوے تو دال میں ایک سیر شکر سفید کا تو م  
چست بنا کر بعد بھوننے کے بچائے ہی کے وے اور چب یہ شیر و دال میں سوکھ جاوے  
اور مارے کر اس حالت میں صرف مرچ سیاہ ڈالی جاوے گی یا وہ بھی نہ ڈالے جیسا پسند ہو  
بعد اسکے دال کو پیس ڈالے اور بطریق مذکورہ بالا پوریوں میں بھر کے پکاوے نہایت ہی  
خوش ذائقہ ہوگی۔ میدے میں بچائے تین تولہ کے ڈیڑھ تولہ نمک ڈالا جائے گا۔

فستق قیمہ پوری۔ میدہ ایک سیر۔ گوشت اور گھی ایک ایک سیر۔ دارچینی۔ لونگ۔ الائچی  
ہر ایک دو دو ماشے۔ مرچ سیاہ و سرخ تین تین ماشے۔ پیاز پاؤ بھر۔ اور ک۔ و ہنیا۔ ڈ  
رو تولہ۔ لہسن آدھی چٹناک۔ وہی آدو پاؤ۔ نمک چٹناک بھر۔ نیبو کا غدھی پانچ عدد پیر  
پاؤ بھر۔ زعفران تین ماشے۔ پہلے گوشت کا قیمہ کر کے خوب دھوؤ اور دھپی دار رک ملا کر تیلی  
میں پاؤ بھر گھی ڈال کر دو گھی پیاز کتر کر بریان کر کے نکال لے بعد اسکے دارچینی۔ لونگ۔  
الائچی۔ مرچ سیاہ و سرخ۔ پیاز۔ و ہنیا۔ لہسن۔ خوب باریک پیسے اور دو تولہ نمک کے  
ساتھ گھی میں ڈال کر بھونے بعد اسکے گوشت قیمہ کیا ہوا ڈالے اور بھونے جب بھون چکے  
تھوڑا پانی دیکر پکاوے۔ کہ اچھی طرح سے گل جاوے جب پانی خشک ہو پیاز بریان شدہ  
نیبو کے عرق میں مدہ زعفران حل کر کے مدہ پیر قیمہ میں ڈال دے پھر میدہ میں آدہ پاؤ گھی اور  
بقیہ نمک دیکر پانی یا دودھ گوند سے اور قید سے ٹھکر کر قیمہ مثل بور کے بھر کر پوریا تے اور اگر  
چاہے تو قیمہ میں ساگ میٹھی کا ڈال کر پکاوے۔

فستق میٹھی پوری سیوہ دار۔ میدا سو اسیر۔ گھی ایک سیر۔ پستہ۔ بادام۔ چروخی۔ کھوپڑ۔  
خزا۔ ہر ایک آدہ آدہ پاؤ۔ مصری ڈیڑھ پاؤ عرق اور ک دو تولہ۔ الائچی۔ لونگ۔ دارچینی  
ہر ایک دو دو ماشے۔ نمک تولہ بھر۔ پہلے پاؤ بھر میدا ایک ڈیڑھ چٹناک گھی ملا کر پانی سے  
گوند سے اور او سکونکیہ بنا کر تل لیوے بعد اسکے اوس تلی ہوئی نکلیے کہ خوب باریک ملا کر صاف  
پسا ہوا سیوہ باریک کتر ہوا اور عرق اور ک و مصری سب کو باہم ملا کر رکھے باقی میدہ

کو ایک تولہ نمک اور آدھ پاؤ گھی ملا کر ٹھنڈے پانی سے گوند سے اور پوریان بنا کر دودھ پوریون کے دریاں میں منسج پورہ کے وہ میوہ کے کٹے نہایت خوش مزہ ہوں گی۔

قسمت ششم میٹھی پوری ساوی بغیر میوہ۔ میدہ ایک سیر گھی آدھ سیر مصری یا شکر بنیدہ یعنی تل آدھ پاؤ۔ زعفران دو ماشے۔ دودھ سیر بھر۔ میدہ میں آدھ پاؤ گھی ملاوے اور شکر بنیدہ کا شیر دودھ میں چست بنا کر میدہ میں ملاوے اور زعفران دیکر دودھ سے گوند سے پھر بقدر خواہش پوری بنا کر اوپر ہر دو جانب تل پیٹنے اور بطریق مذکور بریان کرے۔

قسمت ہفتم۔ دودھ پوری۔ پہلے بطریق مذکورہ فصل نان سادہ چوٹی روٹی باریک دودھ کی پکی اگر میوہ دار منظور ہو قبل روٹی پکانے کے میوہ ملاوے اور بقدر پوری کے روٹی پکاؤ پھر شیرہ چست بنیدہ شکر کا تیار رکھے اور ادن پوریون پر حسب طریقہ معروف چڑھاوے قسمت ششم۔ پوری شکر قند۔ شکر قند سرخ ایک سیر۔ میدہ پاؤ بھر۔ نمک دو تولہ۔ اگر شیرہ بن منظور ہو شکر تین پاؤ۔ گھی ایک سیر۔ شکر قند اوبال کے پھیل ڈالے اور میدہ ملا کر خوب مسلے پھر یکا

یا شیرہ دیکر اوسکو گوند سے اور پوریان بیلن پڑے پر بنا کر تلے۔ قسمت ششم۔ بالائی کی پوری۔ بالائی آدھ سیر۔ لیکن نہایت عمدہ ہو اور پورہ کی پرت ہونے کے گودا نہو۔ میدہ آدھ پاؤ۔ زعفران دو ماشے۔ نمک نو ماشے۔ اگر شیرہ منظور ہو شکر ڈیرہ پاؤ گھی آدھ سیر۔ بالائی کو میدہ میں خوب ملاوے اور قدر سے آگ پر رکھے مگر خوب چلاتا جا بعد اسکے نمک و زعفران ملاوے اگر میٹھی منظور ہوں قبل آگ پر رکھنے کے شکر ملاوے آگ پر رکھیں جب خوب بستہ ہو جاوے باریک باریک پوری بنا کر گھی میں تلے۔

قسمت ششم۔ پوری سنگاڑ کی۔ آٹا سنگاڑ یکا سیر بھر۔ میدہ پاؤ بھر۔ گھی آدھ سیر۔ دودھ سیر بھر۔ آدھ چٹانک۔ اگر میٹھی منظور ہوں تو شکر سیر بھر۔ آٹا سنگاڑ یکا میدہ میں ملا کر آگ پر رکھیں اور بعد اسکے اگر نمکین منظور ہو تو نمک۔ اگر شیرہ منظور ہو تو قوام شکر کا دودھ گوند سے پھر اوسکی پوریان بنا کر تلے نہایت عمدہ ہوں گی۔

فستقہم پجوری۔ میدا سیر بھر۔ وال ماش آدہ سیر۔ اور ک چٹانک بھر۔ مرج سیاہ۔ لونگ۔  
دار چینی۔ ہر ایک دو دو ماشے۔ نمک تین تولہ۔ گھی تین یاؤ۔ ماش کی دال کو بھگوئیں اور دھو کر  
مہہ مرج و دیگر مصالحہ اور ایک تولہ نمک کے پیٹھی پیسین اور میدہ کو پاؤ بھر گھی دیکر خوب سلین  
پھر بقیہ نمک ڈالکر مثل پوری کے آٹے کے گوندھیں اور چھوٹی چھوٹی پوریان بنا کر دو دو کے  
دو درمیان میں پیٹھی بھر کر نرم آنچ پر تھکین نہایت خستہ اور خوش مزہ ہوگی۔

فستقہم سموسہ۔ میدہ و گوشت و گھی ہر ایک ایک ایک سیر۔ دار چینی۔ لونگ۔ الائچی چھوٹی۔  
ہر ایک دو دو ماشے۔ مرج سیاہ و سرخ تین تین ماشے۔ پیاز پاؤ بھر۔ اور ک۔ و ہنیا۔ دو  
دو تولہ۔ لہسن چٹانک بھر۔ نمک چار تولہ۔ دہی آدہ پاؤ۔ زعفران دو ماشے۔ چربی بکری کی  
آدہ پاؤ۔ پہلے گوشت کا قیمہ کر کے پاؤ بھر گھی میں بریان کرے لونگ۔ الائچی۔ دار چینی سچ  
سیاہ و سرخ۔ و ہنیا۔ زعفران۔ لہسن پیس کر ہمراہ دہی اور دو تولہ نمک کے قیمہ میں ڈال دے  
اور اوسکو بھون کر گلا کر دو پیازہ تیار کرے اگر زرد منظور ہو ہلدی آدھی چٹانک بھی پسکر  
ڈالے بعد اسکے میدہ کو بقیہ نمک ڈالکر سمہ آدہ پاؤ گھی کے گوندھے اور پوریان بنا کر ایک  
جانب بکری کی چربی اور سکے سموزن گھی ملا کر لے اور اسی جانب قیمہ تیار کیا ہو اٹھوڑا اٹھوڑا  
پر رکھ کے ہر پوری کو دو ہر کر کے اوسکے منہ کو مڑوڑ دے کہ کھل بجائے بعد اسکے بطریق مذکور  
فستقہم میوہ دار سموسہ۔ اگر میوہ دار منظور ہو بجائے دو پیازہ قیمہ کے پستہ۔ بادام خرم  
کشش۔ بکوپرہ۔ ہر ایک ایک چٹانک خوب باریک کتر گھی میں بریان کر کے پوریوں  
میں لگا لگا بھر کر بطریق سموسہ بنا کر حسب ترکیب مذکورہ بالا لے۔

فستقہم شیرین میوہ دار سموسہ۔ اگر شیرین منظور ہو تو میوہ میں بعد بھوننے کے سموزن شکر  
سفید خشک ملا دیوے اور اگر بالکل شیرین منظور ہو تو میدہ میں بھی بجائے نمک فی سہ  
سیر بھر شکر سفید کا تمام ملا کر میوہ شکر آمیز بھر کر بطریق مذکورہ بالا لے بہت خوش مزہ ہونگے۔

فستقہم نمونے۔ میدہ اور گھی و گوشت و مصالحہ بطریق مذکورہ بالا لیکر ترکیب مذکور عمل میں

اور صرف اسی قدر فرق ہے کہ سموہ ایک پوری کھانا بنا یا جاتا اور رنگہ نے فقط پوری کھانے بنائے جاتے ہیں اگر شیرین میوہ دار منظور ہو تو اس کا وزن مثل سموہ تیرین یہ دو اکر پوری بھی مثل سموہ کے نہایت خوش مزہ ہوتے ہیں۔

قسمت نمبر سموہ بغیر میوہ و قیمہ۔ میدا سواسیر گھی سواسیر نمک ادھی چٹنا نمک۔ دو روہ سیر بھیر نہ عھقان تین ماشے پٹے پاؤ بھر سیدھ میں ایک چٹنا نمک گھی اور کل نہ عھقان دو چھٹا نمک دیکر دو روہ سے گوند سے اور اسکی روشنی روٹی پکا کر اسکو خوب بار یک مل ڈالے اور پون پاؤ گھی میں اسکو خوب بریان کر کے رکھ لے بعد اسکے میدہ بقیہ نمک اور دو روہ سے گوند سکر اور اس میں پاؤ بھر گھی ملاوے پھر اسکی پوریان بنا کر ہر ایک میں یہ طبعہ بنایا گیا جو بھر کر سموہ بنا کر تلے خوب مزہ دختہ ہوئے کہ بیان سے باہر ہے۔

قسمت۔ اگر بوریمہا دینا منظور ہو تو اس میں بد پریان کر کے ڈیڑھ یاوشکر سفید قوام کر کے ملاوین کیا جیسے کہ خشک دیوین اور پوریون میں بھر کر بدستور بریان کریں۔

قسمت۔ اگر کل میٹھے سموہ بنانا منظور ہو تو بعد تیاری سموہ ڈیڑھ سیر شکر کاشیر و دست

تیار رہے سموہ پر بذریعہ پیچ کے چڑھاوے ایسے خوش ذائقہ ہوئے کہ قابل بیان نہیں کر سکتے۔ نمک میں شیرینی دینے کی حالت میں نہ ڈالا جاوے گا۔ بور کامیاب ہو خواہ پوری کا یا کھانے کا ہے تو میدہ گوند سے میں شکر بعد گھی ملائے کے شیرہ کر کے بور اور پوری میں ملاوے۔

قسمت۔ سموہ نر۔ میدا سیر بھر گھی تین پاؤ۔ نمک ساڑھے تین تولہ۔ دال مٹر خشک یا بنہ آدھ سیر۔ مرچ سیاہ۔ لونگ۔ دارچینی۔ ہر ایک دو دو ماشے۔ پودینہ سبز ایک چٹنا نمک۔

مرچ سُرخ تین ماشے۔ پیاز آدھ پاؤ۔ پٹے دال مٹر کو مرچ سیاہ و سرخ و لونگ و دارچینی و پیاز ذیرہ تولہ نمک ڈالکر خوب اوبال ڈالے کہ اچھی طرح گل جکاو اسوقت اسکو پیس کر

آدھ پاؤ گھی میں بریان کرے اور پودینہ کتر کتر ڈال دے بعد اسکے میدہ کو بقیہ نمک اور آدھ پاؤ گھی ملا کر خوب گوند سے اور پوریان بنا کر ہر ایک قیمہ کے مٹر کے بھرتہ کو بھر کر سموہ بنا کر تلے

نہایت خوش ذائقہ ہونے اور اس طرح سے چنے کی وال کے اور سو کی وال کے سموتے بھی پکائے جائیں  
 قسم ۳۔ سہال۔ میدا ایک سیر گھی ڈیڑھ سیر دودھ بقدر حاجت۔ نمک دو تولہ۔ سبک کو آدھ سیر  
 گھی مین ڈالکر خوب ملے بعد اسکے نمک دودھ مین گھول کر اسے میدا گوند سے اور بڑی بڑی  
 چار روٹیاں اور سکی بنا کر اوپر چر پارہ خط بناوے اور نرم آنچ پر تے نہایت خستہ خوش مزہ ہوگا  
 قسم ۴۔ شاخین۔ میدا سیر بھر گھی سیر بھر۔ شکر آدھ سیر۔ پتلے شکر کا توام کر کے رکھ لے اور میدے  
 مین پاؤ بھر گھی ملا کر اسکے بعد شکر کا توام ڈالکر بقدر حاجت دودھ سے گوند سے اور اسکی  
 چو کوئی روٹی بنا کر ایک طرف سے لگا رہنے دے اور ایک ایک انگلی کے اوپر کاٹ  
 دیوے اور گھی مین تے نہایت عمدہ اور سرخ رنگ خوش مزہ ہونگے۔

قسم ۵۔ اندر سے۔ میدہ چاول کا ایک سیر۔ شکر آدھ سیر۔ خمیر تولہ بھر گھی آدھ سیر۔ میدے کو  
 شکر کے توام مین مع خمیر و آدھی چٹانک گھی خوب گوند سے اور تھوڑا تو قن کر سے بعد اسکے کہ خمیر  
 ہو جاوے چوٹی پوریوں کی طرح میلن سے پیل کرتے لیکن نرم آنچ درکار ہے۔  
 قسم ۶۔ گولیاں اندر سے کی۔ میدا چاول کا سیر بھر۔ خمیر تولہ بھر۔ شکر آدھ سیر۔ تل پاؤ بھر گھی  
 آدھ سیر۔ موافق ترکیب اندر سے کے اسکو بھی گوند سے اور بعد خمیر ہو جانے کے چھوٹے چوٹے  
 ٹیڑون پر تل لپیٹ کرتے نہایت خوش مزہ ہونگی۔

قسم ۷۔ بھٹے۔ میدا سیر بھر۔ گھی دو سیر۔ نمک تولہ بھر۔ خمیر چھ ماشے۔ سبک کو بقدر حاجت  
 دودھ سے نمک گوند سے اور خمیر ملا کر وقت کرے جب خمیر تیار ہو اور سوخت گھی لیکر پاؤ بھر کھڑا  
 بناوے اور اسکو ایک حلقہ کی طرح بڑھاوے اور چار اونگیوں پر لپیٹ لے پھر حلقہ بناوے  
 اور لپیٹ لے مگر تعال مین گھی جو کہ برابر اوپر خوب اچھی طرح لگتا جاوے جسقدر ممکن ہو حلقہ  
 بنا بنا کر لپیٹ لے اسی طرح کل خمیر کو بنائے اور چوٹے چوٹے پٹے بنا کر اسکو بقدر پوری  
 پھیلا کر گھی مین ڈالے اور نرم آنچ پر تے۔ اگر شیرین منظور ہو شیر و جست تیار رہے پچھو اتار  
 کر اوس مین ڈال دے نہایت خوش ذائقہ ہونگے۔

قسم گنگلہ۔ میدا سیر بھر شکر سفید سیر بھر گھی آدہ سیر شکر کا شیرہ کر کے میدا کو اوس  
گوشت کے اور جب مثل شہد کے پتلا ہو جاوے اوس وقت پھینٹنا جاوے یہاں تک کہ اوس  
کے اوٹھین غرض جب قدر پھینٹے گا اوس قدر عمدہ ہوگا اور نرم کچ پر جتنے بڑے منگو ہوں  
قسم خاصگی گنگلہ۔ میدا سیر بھر شکر سفید ڈیڑھ سیر گھی دو سیر خمیر تولہ بھر بالائی پاؤں  
دودھ سیر بھر زعفران تین ماشے۔ پہلے میدا میں پون پاؤں گھی خوب ملاوے اور شیرہ  
کا دودھ میں بنا کر خمیر ملا کر اوس سے میدا گوشت اور پتلا کرنا جاوے مگر اتھ کو گودر  
کے ساتھ چلاوے جب مثل شہد کے پتلا ہو جاوے زعفران پسکر ملاوے اور ٹہر جاوے  
کہ خمیر ہو جاوے بعد اسکے اوس کو طریق مذکور بالا جتنے بڑے منظور ہوں تے ایسے نرم  
ہوئے کہ قابل پان نہیں۔ جب قدر پھینٹنا جاوے گا اوس قدر عمدہ اور زبور دار ہوگا۔

قسم گنگلہ کھویا۔ دودھ سیر بھر نشاستہ پاؤں بھر منہ بادام چٹا تک بھر شکر سفید آدہ سیر  
گھی سیر بھر اول دودھ کو نشاستہ ڈال کر پکاوے کہ مثل شہد کے گاڑا ہو جاوے اور میں  
گھی ملا کر ہر گنگلہ میں ایک ایک گری بادام کی رکھ کر تے اور شیرہ شکر کا مار بند تیار کر  
نکار اوس میں ڈالتا جاوے نہایت خوش مزہ ہوئے۔ مگر آنچ نرم رہے ورنہ اندر خام رہنے کا خوف  
قسم گنگلہ انبہ۔ میدا سیر بھر آم کارس تین سیر شکر سفید ایک سیر گھی آدہ سیر  
پسی ہوئی دوا ماشے۔ میدا کو آم کے رس میں ہمراہ دار چینی کے خوب لت کر کے اور شیرہ  
تیار بند تیار رکھے اور گنگلہ اوتا کر اوس میں ڈالتا جاوے آنچ نرم رہے۔

قسم دوسرا طریق۔ میدا ایک سیر گھی ایک سیر آم کارس میں سیر شکر سفید  
دار چینی دوا ماشے۔ چٹھی دال ماش کی ڈالی سیر میدا میں آدہ پاؤں گھی ڈال کر آم کارس  
دار چینی چٹھی ماش۔ کہ خوب لت کرے اور نرم آنچ پر پکاوے نہایت خوش مزہ ہوگا  
قسم صرف دہی کے گنگلے۔ دہی چک آدہ سیر میدا چار تولہ۔ دودھ آدہ پاؤں گھی  
منہ بادام چٹا تک بھر کھویا آدہ پاؤں۔ دہی اور کھویا کو میدا میں ملا کر خوب لت کر



اور ایک چٹانک بھی اوسمین ملا کر ہر گنگے میں ایک ایک بادام کی گری رکھ کر کے اور ایک  
شکر کا شیر نار بند کر کے اوسمین تلے ہوئے گنگے ڈالتا جاوے۔

قسمت گنگہ جوار۔ جوار چوٹی یا تری سیر بھر۔ شکر سفید سیر بھر۔ گھی آدہ سیر۔ دہی تیرہ چٹانک  
جوار کو پانی میں بھگو کر اوسکو کوٹے کہ بھوسی اور جاوے جب گری نکل آوے خشک کر کے  
پھر کوٹے بعد اسکے بہت باریک پیسے اور شکر و دہی ملا کر ایک کپڑے میں باندھ کر اور ایک  
پیلی میں پانی ڈال کر اوسکو لٹکا کے جوش دے مگر وہ پوٹی پانی سے الگ رہے کہ صرت  
بھاپ اوسمین لگے جب آگرم ہو جائے اوسوقت اوسکو نکال کر لت کرے اور چٹانک بھر  
گھی ملا کر تیرہ گھی میں گنگہ بنا کر لے نہایت خوش ذائقہ ہوئے مگر آج نرم رہے۔

قسمت شیر گنگہ۔ کہ جبکو موٹی گنگہ بھی کہتے ہیں۔ میدہ ایک سیر۔ گھی ایک سیر۔ شکر سفید  
ایک سیر۔ دہی آدہ پاؤ۔ پہلے دودھ کو خوب جوش کرے یہاں تک کہ چیمپر پر لیٹنے لگے۔ پھر  
ایک چٹانک بھی میدہ میں ڈال کر خوب سے بعد اسکے دہی دیکر خوب ملاوے پھر نیم گرم دودھ  
کیا ہوا ڈال کر خوب لت کرے اور بقیہ گھی میں ڈال کر گنگے تلے۔

قسمت گنگہ شکر قند۔ شکر قند سیر ایک سیر۔ میدہ آدہ پاؤ۔ شکر سفید تین پاؤ۔ گھی سیر بھر  
پہلے شکر قند کو ادھال کے چمکے دور کرے اور خوب سے کہ سرسہ سا ہو جاوے اوسکے بعد  
ملا کر خوب سے پھر شکر کا قوام کر کے ملاوے اور خوب لت کر کے حسب دستور گنگے تلے۔  
قسمت گنگہ دال سور۔ دال سور دلی ہوئی سیر بھر۔ میدہ پون پاؤ۔ گھی سیر بھر۔ شکر  
سیر بھر۔ پہلے دال سو بھگو کر پیس ڈالے اور میدہ ملا کر خوب لت کرے بعد اسکے شکر کا شیر  
بنا کر اوسمین دیوے اور خوب لت کرے پھر حسب دستور گنگے تلے بہت خوش مزہ ہوتا ہے۔

قسمت آلو کے گنگے۔ آلو سیر بھر۔ میدہ پاؤ بھر۔ شکر تین پاؤ۔ گھی سیر بھر۔ دودھ سیر بھر۔ پہلے  
آلو کو ادھال ڈالے لدر چپکے دور کر کے سے یہاں تک کہ مثل میدہ سے کے ہو جائے مگر سارے  
پر نہ پیسے کہ خراب ہو جائے گا بعد اسکے میدہ میں ملا کر مٹھو شکر دودھ سے خوب گوند کر کے

اور ایک چٹان تک گئی اور سین ڈال دے پھر تھوڑی دیر توقف کر کے مثل ایک کبوترہ بالائے تختہ پڑھا  
نہایت خوش ذائقہ اور نرم ہو گئے۔ اسید طرح اروہی کے بھی گلے پکائے جاتے ہیں۔  
قسط نمبر ۱۰۔ میدہ سیر بھر۔ شکر تین پاؤ۔ گھی سیر بھر۔ کیوڑہ چٹان تک بھر۔ پہلے شکر کا تار بند  
شیرہ کر کے اور سین کیوڑہ دیوے اور اوہین آدہ پاؤ گھی ملا کر میدی کو سخت گوند سے اور کھجور  
نارنگی میں نرم آج پر تے نہایت خوش مزہ ہوگی۔

قسط نمبر ۱۱۔ قاصی کھجور۔ میدہ سیر بھر۔ شکر سیر بھر۔ گھی سما سیر۔ زعفران تین ماشے۔ کیوڑہ  
چٹان تک بھر۔ دودھ سیر بھر۔ بالائی پاؤ بھر۔ وہی آدھی چٹان تک۔ پہلے میدہ کو آدہ پاؤ گھی  
دیکر خوب ملین بعد اسکے تدرے پانی کا چینٹا دیکر ڈانک دین بعد ایک گھنٹہ کے دین  
ملا کر شکر خشک ملا دین اور خوب مسلین بھر قدرے توقف کر کے بالائی زعفران میدہ کیوڑہ  
مل کر کے دیوین اور دودھ جوش کر کے اسے سخت گوند میں اور بستور کھجور بنا کر  
لین ایسی نرم و خستہ اور خوش ذائقہ ہوگی کہ قابل بیان نہیں۔

قسط نمبر ۱۲۔ کھجور خرد۔ میدہ سیر بھر۔ گھی سیر بھر۔ شکر تین پاؤ۔ دودھ بقدر حاجت۔ بالائی آدہ پاؤ  
سید میں ایک چٹان تک گھی اور بالائی ملا کر خوب مسلین بعد دودھ سے سخت گوند کر بہت  
چھوٹی چھوٹی کھجور برین مثل ٹن میں تھوڑے سال کے بنا کر لین نہایت عمدہ ہوگی۔

قسط نمبر ۱۳۔ بھلی۔ مین چنے یا مٹر کا نہایت باریک و عمدہ ایک سیر۔ گھی آدہ سیر۔ نمک تیز  
پایز آدہ سیر۔ پودینہ ایک چٹان تک۔ مرچ سیاہ و سرخ پانچ پانچ ماشے۔ لونگ تین ماشے  
میں کو دو تولہ گھی اور ایک تولہ خمیر و نمک دیکر پہلے مثل مولیٰ ٹروٹی کے آٹے کے گوند  
اور لونگ و مرچ سیاہ و سرخ۔ اور نصف پیاز مسکر اور سین ڈالے اور تھوڑا تھوڑا پانی  
وے دیکر خوب لت کرے بعد اسکے پودینہ و پیاز باریک کتر کر اور سین ڈالے اور تھوڑا  
توقف کرے کہ خمیر بوجھا بعد اسکے اوسکی بھلیاں تے نہایت نرم و خوش ذائقہ ہوگی۔  
قسط نمبر ۱۴۔ دہی کی بھلیاں مین کی۔ اگر دہی کی بھلیاں تھوڑی تو چکر دہی لے اور سین

دھماکے واسن بقدر ذائقہ ڈال کر گرم گرم پھلکیان اور تار کر پہلے لہسن کے سر و پانی میں ملا کر  
اور قدر توقف کر کے (جسکو غوطہ دینا کہتے ہیں) وہی مین ڈالتا جاوے مگر وہی نہ بہت کاڑھا  
رہے اور نہ بہت پتلا ہوئے اگر مرغ خوب طبع ہو تو قدر سے زیرہ سفید ہی مین ملاوے  
مگر جبکہ مبین چمکی کا زیادہ پھینٹا جاوے گا اور سفید رعمدہ طور سے شگفتہ ہو کر وہی پیچے گی اور انہوں  
قسم قسم آلو کی پھلکیان۔ سیدہ آدہ سیر۔ آلو آدہ سیر۔ نمک آدہ چمٹا نمک۔ مرچ سیاہ و سرخ  
زیرہ ہر ایک چار چار ماشہ۔ گھی آدہ سیر۔ آلو کو دال ڈالے اور چیل کر خوب مسلے بیلے کے  
سیدہ مین زیرہ و مرچ سیاہ و سرخ و نمک پیکر ملاوے اور آلو ملا کر گوند سے اور اتنا پتلا  
کرے کہ جیسے پھلکی کے لیے ہوتا ہے بعد ازاں گھی مین سے اور اسی طرح اروسی کی بھی پھلکیان  
کیتی ہیں مگر بجائے آدہ سیر آلو کے آدہ سیر سیدے مین پاؤ بھرا رو سی دیجاتی ہے۔

قسم قسم۔ بیٹھی پھلکی۔ یہ پھلکیان بھی مثل سادی پھلکی کے تیار ہونگی مگر اسمین بعض چیزیں ہیں  
اوس کے کم و زیادہ ہیں۔ مبین عمدہ ایک سیر۔ گھی آدہ سیر۔ شکر و سیر۔ پیاز آدہ سیر۔ پودینہ  
ایک چمٹا نمک۔ مرچ سیاہ تین ماشہ۔ لونگ تین ماشہ۔ نعیر ایک تولہ۔ گوند آدہ چمٹا نمک  
زعفران تین ماشہ۔ نمک ایک تولہ۔ پہلے شکر کا قوام چست بنا کر او مین زعفران کیوڑے مین  
عل کر کے ڈال دے بعد اسکے مین مین پیاز و مرچ سیاہ و لونگ پودینہ پس کر ڈالے اور  
غیر و نمک و پکرو تو لے گھی ملا کر خوب او سکولت کرے بعد اسکے پھلکیان سے اور گرم گرم  
شیر مین ڈالتا جاوے بعد سرد ہونے کے نہایت ذائقہ کی ہونگی۔

قسم۔ برے۔ دال ماش ایک سیر۔ گھی آدہ سیر۔ ادھر ایک چمٹا نمک۔ زیرہ سفید۔ لونگ  
مرچ سیاہ۔ مرچ سرخ۔ ہر ایک نو نو ماشہ۔ نمک آدہ چمٹا نمک۔ دال ماش کی خوب  
حصان کر کے بھگو دے جب بھیگ جاوے او سکود چو کر مین ڈالے اور ادھر ایک زیرہ۔ لونگ  
سیاہ و سرخ مرچ۔ نمک پیکر او مین ملاوے اور خوب لت کرے بعد اسکے ایک تولہ نعیر ملا کر  
قدر سے توقف کرے اور ایک پیالے پر کپڑہ بھگایا ہوا منڈھ کے او سپر قدر زبرد ابر منظور ہو

بنارکلی مین سے گرم چنڈہ کپڑے اور ہاتھ کو پانی سے تر کرنا جاوے یا ہتھیلی پر بناوے بہت نرم ہو  
 قشقم۔ دہی کے برے۔ اگر منگھور ہوں تو دہی مثل پھلیکون کے تیار کر کے گرم گرم خالی  
 سیر پانی مین ڈال کر دس سے توفت کر کے دہی ڈالتا جاوے مگر ایسا تو توفت کہ جسکو غوطہ کتے مین  
 قشقم بے کر ڈالیں گے منگھوڑ یا کدو پانچ سیر۔ دال ماش ایک سیر۔ شکر ایک سیر۔ دار چینی  
 لونگ۔ الائچی۔ ہر ایک چھ ماشے۔ نمک آدھی چٹاٹک۔ اور کچھ ٹاٹک بھر۔ دھنیا دو تولہ۔  
 دہی ایک سیر۔ مکی تین پاؤ۔ پہلے منگھوڑ یا کدو کو دہی آدہ پاؤ کم سیر بھر ڈال کر جوش دیوین اور  
 دال ماش کی دھول ہونی کی ہٹی میسین اور ہر گاہ نمک اور نصف مصالح کے منگھوڑ جوش  
 شدہ مین ڈال کر خوب لت کر مین اور تھوڑا توفت کر کے بقیہ آدہ پاؤ دہی دیکر بھر خوب لت کر مین  
 اور برے بطریق مذکور بنارکلی کا دین۔ شیرہ مار بند پیلے سے تیار رہے اس مین ڈالتے جاوے  
 ایسے خوش ذائقہ ہونگے کہ قابل بیان نہیں کچھ نرم رہنا چاہیے ورنہ خام رہ جائے گا  
 خون ہے۔ اگر بجایے ماش کی دال کے لونگ کی دال ملین تو دہی دال کا چوتھائی دیوین۔  
 قشقم۔ حرف دہی کے برے۔ دہی سیر بھر۔ نشاستہ خشک ڈیڑھ چٹاٹک۔ مکی آدہ سیر۔ نمک  
 چھ ماشے۔ شکر سفید دو سیر۔ پستہ ایک چٹاٹک۔ پہلے نشاستہ پسکر دہی مین خوب لت کرے  
 اور پھر حسب ممول جسطرح برے بنائے جاتے مین بنارکلی اور پراوے کے ہوائی باریک پستہ کی  
 لگاوے اور مکی مین ہریان کر کے شیرہ چست تیار کر رکھے کہ اس مین ڈالتا جاوے اگر نکلیں  
 چون پانی نمک ملا ہوا تیار رہے اس مین غوطہ دیکر نکال لیوین نہایت عمدہ اور خوش مزہ ہونگے۔  
 قشقم۔ میٹھے برے۔ دال ماش ایک سیر۔ زیرہ سفید۔ لونگ۔ مرچ سیاہ۔ ہر ایک دو دھانچہ  
 نمک ایک تولہ۔ زعفران تین ماشے۔ کیوڑہ آدھی چٹاٹک۔ شکر ڈیڑھ سیر۔ اور کک ایک چٹاٹک  
 مکی آدہ سیر۔ دال ماش کی بھگو اور دھو کر مین ڈالے اور نمک و لونگ و سیاہ مرچ اور کک  
 و زیرہ پسکر ملاوے اور خوب لت کرے اور حسب قاعدہ مذکور تے۔ پہلے سے شیرہ شکر  
 کا تیار کر رکھے اور اس مین زعفران ہر گاہ کیوڑہ کے پسکر ڈال دال اور گرم گرم برے اس مین ڈالتا جاوے

قسمت کہیں ہے۔ میدا ایک سیر گھی ایک نیز شکر ڈیڑھ سیر۔ کیدڑہ چٹانک بھر۔ میدہ کو پاؤ  
 بھر گھی مین ڈال کر خوب منسلے پھر آدہ پاؤ گھی دیکر خوب اولٹ پلٹ کر اوسکوٹے اور تھوڑا وقت  
 کر کے نرم آنچ پر جسے بنا کر گھی مین سے اور شکر سفید کاشیہ چست بنا کر تیار رکھے اور کیدڑہ ایدہ  
 ذالہ سے پھر گرم گرم برے اوس مین ڈال کر شیرینی اوس پر لٹ کر کے چڑھاوے نہایت خوش مزہ ہونگے۔  
 قسمت۔ سیدو نکین۔ مین خواہ چنے کا ہو یا مٹر کا آدہ سیر۔ نمک سوا تولہ۔ مرچ سیاہ۔ زیرہ۔ لوہ  
 دا چینی۔ ہر ایک تین ماشے۔ گھی پاؤ بھر۔ مین مین جلمہ مصالحہ پسا ہوا اور ایک چٹانک گھی۔  
 ملا کر خوب منسلے بعد اسکے سخت گوند سے اور چھترہ کوڑا لائی پر کر کہ مین گھی کھولتا ہو کر کھرا اوس پر  
 یہ مین رکھے اور ہتیلی سے زور کر کے منسلے کہ نیچے بیتان سی گرتی جاوین اور بریان ہون  
 جب سرخ رنگ بادامی سی ہو جاوین بذریعہ بھرنے کے نکال لیں اگر بہت باریک منظور ہون  
 تو بذریعہ پیکلی کے مثل ہو مین کے اس طرح بنائیں۔ ڈیہیلی چوٹی کوڑا لائی پر ایسے انداز سے مین  
 کہ چھترہ کوڑا لائی پر ہے اور نرم مین اوس مین کھکر سیدو کوڑا لائی مین گراوے بہت عمدہ ہونگے۔  
 قسمت۔ اگر منسلے منظور ہون سوا نمک اور مرچ کے سب مصالحہ مذکور ڈالے اور نظر مین  
 مذکور بریان کر کے شکر یا گڑ سفید کاشیہ تیار کر لیں اوس مین الذین گرشیرہ ایسا چست ہو کر اوس پر چڑھا  
 قسمت۔ باجی کی ٹکیان۔ آٹا باجیے کا نہایت باریک ایک سیر۔ گڑ سفید صاف دہائی پاؤ گھی  
 ڈیڑہ پاؤ۔ آٹے مین گڑ کاشیہ کرنے کے خوب منسلے اور چوٹی چوٹی ٹکیان بنا کر گھی مین سے  
 نہایت خوش ذائقہ ہونگی۔

قسمت۔ اردی کے پتے۔ دال ماش آدہ سیر۔ مرچ سیاہ و سرخ۔ زیرہ سفید۔ دا چینی۔ لوہ  
 ہر ایک چھ ماشے۔ گھی پاؤ بھر۔ اور ک ایک چٹانک۔ نمک سوا تولہ۔ ماش کی دال بھگو کے  
 خوب دھوئے اور صاف کر کے اوسکی بیٹی پیسے اور مصالحہ مذکور مع نمک پسکر اوس مین ڈالے  
 پھر اردی کے پتے لیکر ایک ایک پھیلا کر ایک طرف وہ بیٹی قدرے قدرے اوس پر لگا دے  
 اور لپٹ کر چھری سے اوسکے دو دو انگلی کے ٹکڑے کا کھر گھی مین سے نہایت عمدہ ہونگے



نیم آج میں رکھ دے بعد بخور ٹری ویر کے معرفت میں لاوے۔  
 قسم - تور نہ مانی زعفرانی - گوشت ایک سیر گھی آدہ سیر بالائی پاؤ بھر زعفران میں  
 اگر سرخ منظور ہو تو دو ہنگہ پان معہ کتہہ و چونہ - لونگ - الائچی - جوز - جوڑی - سیاہ مرچ -  
 دارچینی - ہر ایک تین ماشے وہی آدہ پاؤ - لاسن و دہنیا آدہی آدہی چٹانک - کیٹوہ آدہی  
 چٹانک - پیاز ایک چٹانک - بادام آدہ پاؤ - نمک دو تولے پہلے مصالحہ حسب معمول ہوں کہ  
 گوشت میں ملا کر رکھ دے بعد اس کے پیاز کو گھی میں تل کے نکال کر رکھ دیوے پھر گوشت  
 کو معہ مصالحہ گھی میں ڈال کر بریان کرے جب خوب اوسکا پانی خشک ہو جاوے اوس میں وہی آدہ  
 پانی لاسن کا ڈال کر بھونے پھر پانی دیکر گلانے کو رکھ دے جب گوشت گل جاوے اوست  
 بقیہ شوربے میں سے بوٹیاں نکال لے اور شوربہ کو چاکر ہمراہ بوٹیوں کے پھر رکھ دے اور  
 پیاز بریان سیاہ مرچ و لونگ و الائچی و دارچینی سب کو چھوڑ دے اور قدر سے سیاہ مرچ  
 و لونگ مسلم بھی ڈال دے اور بالائی کو چاکر ملا دے - اگر زعفرانی منظور ہو تو کیوڑہ میں پیکر  
 ملائے اور اگر سرخ منظور ہو تو گلاب پان بٹگے پان کی بنیر ذلی کیوڑہ میں پیکر ڈال دے اور زعفران  
 آج پر رکھ دے کہ سب ایک ذات ہو جاوے اور بخور اصاب خشک ہو جاوے یا جسد  
 اصاب رکھنا منظور ہو باقی رکھے اور بادام خوب باریک پیکر اوس میں ملا دیوے اور قدر سے  
 آج دیکر صرف میں لاوے - نہایت عمدہ لذیذ ہوگا۔

قسم - تور نہ مانی - گوشت مچھلی ایک سیر گھی آدہ سیر میں چنے کا آدہ دہنیا و پیاز آدہ پاؤ -  
 سونف - زیرہ - مرچ سیاہ - ایک ایک تولہ - نمک دو تولہ - وہی پاؤ بھر - اور ک آدہ پاؤ تیل  
 کر دے آدہ پاؤ - دارچینی - لونگ - الائچی - ہر ایک دو ماشے - پہلے پھلے کے ٹکڑے کر کے خوب  
 دہونیں پھر تیل ملکر بخور ٹری ویر توق کر میں بعد اس کے چنے کا بیسن ملکر دہونیں پھر ذری  
 ملکر بخور اصاب توق کر میں بعد اس کے سونف و زیرہ پیکر اوس سے پار چھائے جھکے کو دہونیں بعد  
 اس کے دہنیا - اور ک - اور قدر سے پیاز پیکر پار چھائے مچھلی میں ملین اور پیاز کتر کے گھی

مین تین پھریا زنگا لکڑی مراد مصالح کے بھار دین اور خوب بھونین جب پانی اوسکا حلاو  
 اوسوقت وہی ڈالکر بھونین پھر پانی گلنے کے موافق دیکر اوسکو گھاوین اور قدر لعاب  
 باقی رکھکر اوتار لین اگر قدر سے زعفران پیکر ڈالین خوش رنگ ہوگا۔

قسم چھٹی کا ٹانگلی۔ بھجلی ایک سیر۔ گھی ایک سیر۔ نمک دو تولے۔ مین چنے کا دو دھنیا  
 ویا زہر ایک آدھا۔ سو نف۔ زہر۔ مرج سیاہ۔ ایک ایک تولہ۔ وہی سیر بھر۔ اور کٹ۔ اور  
 دار چینی۔ لونگ۔ الائچی۔ ہر ایک تین ماشے۔ بھجلی نام کیلے کی پاؤ بھر۔ لہسن ایک چٹاٹک۔ پٹے  
 گوشت بھجلی کا موافق ترکیب مذکورہ بالا دو۔ اور یو اوسکی دور کرے بعد اسکے پیاز بریان  
 کر کے ہمارا جملہ مصالح وہی کے بھونے اور پانی گلنے کے موافق دیکر کیلے کی بھجلی کو ڈال  
 منہ اوسکا بند کر دے اور شب بھر اوسکو لپکا دے صبح کو کاشا اوسکا خستہ ہو جاوے گا پھر  
 بقدر حاجت لعاب دیکر اوتار لیوے اور پیاز تلی ہوئی اوسمین ملاوے۔

قسم۔ تورہ مرغ یا اور قسم کے جانور و بھیا۔ گوشت ایک سیر۔ گھی آدھ سیر۔ لونگ۔ الائچی  
 دار چینی۔ مرج سیاہ۔ ہر ایک چھ ماشے۔ دھنیا آدھی چٹاٹک۔ وہی و پیاز و لہسن آدھا۔ اور  
 نمک دو تولہ اور کپ ایک چٹاٹک۔ پٹے گوشت کو پاک و صاف کر کے نمک و مصالح میں  
 ملا کے رکھ دے اور پیاز سے پھر پیاز کو بھجلا کر گوشت کو گھی مین ڈال دے یہاں تک کہ وہ  
 سرخ ہو جاوے اوسوقت اوسکو وہی و لہسن کا پانی دیکر بھونے بعد اسکے پانی بقدر گھٹے  
 کیے دے بعد گھجانے کے پیاز پیکر اوسمین ڈالے اور گرم مصالح پیکر دے اور اوتار لیوے۔  
 قسم۔ تیر گوشت۔ گوشت ایک سیر۔ گھی پاؤ بھر۔ اگر زرد منظور ہو ہلدی آدھی چٹاٹک۔  
 وہی آدھا۔ نمک دو تولے۔ لونگ۔ الائچی۔ مرج سیاہ۔ دار چینی۔ زہر۔ ہر ایک تین ماشے  
 زعفران ایک ماشہ۔ دھنیا۔ لہسن۔ پیاز۔ اور کپ۔ ہر ایک تین تولہ۔ لیون ایک عدد۔ سرخ  
 مرج چھ ماشے۔ گوشت کو قیہ کر کے خوب پانی سے دھوئے بعد اسکے مصالح اور کپ۔ دھنیا  
 لہسن مرج سرخ اور تھوڑی پیاز پیکر رکھ لے اور پیاز کو گھی مین تراش کر بریان کر۔



بادامی ہو جاوے نکال لے پھر اوسمین مصالح پس ہوا ڈالے اگر زرد منظور ہو مہلہ دی ورنہ  
 بنیر ہلہی کے ڈالکر بھونے پھر قیمہ اوسمین ڈالے جب پانی گوشت کا میل جاوے اور قوت  
 اوسن کا پانی اور وہی کا ویکر خوب بھونے بعد اسکے تھوڑا پانی ڈالکر گشتے کو رکھ دے بعد  
 گل جانے کے لونگ۔ الائچی۔ سیاہ مرچ۔ زیرہ۔ دارچینی۔ ہر ایک شہ کے اور میا ز قلی پوئی  
 اور زعفران پس کے قیمہ تیار شدہ مین یہ سب اشیا ملا دیوین اور لیون کو تراش کر  
 پنجوڑ دے بعد اسکے اوپر سے گرم مصالح ڈالکر لون پر لگا دے بعد تھوڑی دیر کے مصرف مین  
 قسقم۔ قیمہ مع اندا۔ قیمہ گوشت آدہ سیر۔ اندے پندرہ عدد۔ گھی ڈیرہ پاؤ۔ لونگ۔ سیاہ مرچ  
 زیرہ۔ دارچینی۔ الائچی۔ ہر ایک تین ماشے۔ لہسن۔ پیاز۔ اور ک۔ دہنیا۔ ہر ایک تین تو  
 نمک دو تولے لیون ایک عدد۔ دودھ آدہ پاؤ زعفران ایک ماشے۔ زرخ سرخ چہ ماشے۔ وہی  
 آدہ پاؤ۔ پہلے قیمہ کو حسب مذکورہ بالا مصالح ویکر آدہ پاؤ گھی مین تیار کر کے بعد اسکے اندون  
 کو ادھال ڈالے اور چھلکے دور کر کے اوسکی سفیدی و زردی الگ الگ کر دے زردی  
 کو سلم رکھے اور سفیدی کے چھوٹے چھوٹے ٹکڑے بق رالی کے بیج کے کر ڈالے اور بعد  
 اسکے زعفران پسکر اوسمین تہرے نمک ڈالے اور اوس بقیہ پاؤ بھنکی مین ڈالکر خوش  
 کہ پانی جل جاوے گھی زرد نمکین ہو جاوے لگا اور سفیدی کے قتلے اور زردی سلم اندے  
 کی ڈالکر بریان کرے۔ جب خوب سرخ ہو جاوے قیمہ تیار شدہ اوسمین ڈالکر تھوڑی  
 دیر بھونے بعد اسکے لیون پنجوڑ دے اور پیاز وغیرہ جو تلی ہوئی رکھی ہو پس کر ڈالے  
 پھر گرم مصالح پسکر اوسپر چھڑک دے اور دودھ کا چھیتا ویکر اوسکو گرمی پر رکھ دے بعد  
 تھوڑی دیر کے مصرف مین لاوے۔ اگر زردی کو کبھی مثل سفیدی کے ٹکڑے کرے  
 تو بھی بہتر ہو گراس حالت مین زردی کو علحدہ ٹکڑے کر کے بریان کرے ورنہ ہمراہ  
 سفیدی کے زردی ٹوٹ کر خراب ہو جاوے گی۔

قسقم۔ قلیہ اور قورے مین صرغ اسی قدر فرق ہو کہ قورے مین ہلہی نہیں پڑتی اور قلیہ

مین ہلدی ڈالی جاتی ہے و نیز قلیہ مین نسبت تورمہ کے شور یا زائد ہوتا ہے اور تورمہ صرف بعد از  
 پرز ہوتا ہے و لذت صرف ایک قسم قلیہ کی کھی گئی۔ گوشت ایک سیر گھی پاؤ بھر ہلدی آدھی چٹنا  
 نمک چار تولے۔ اشیائے گرم مصالحہ مین لونگ۔ الائچی۔ زیرہ۔ دارچینی۔ مرچ سیاہ۔ ہر ایک  
 دو ماشے۔ دہی ایک چٹنا نمک۔ اورک۔ وینیا۔ پیاز۔ لہسن ہر ایک ایک چٹنا نمک۔ مرچ سرخ  
 چھ ماشے۔ پہلے گھی مین پیاز لال کر کے نکال لیوین بعد اسکے ہلدی۔ وینیا۔ اور تھوڑا تھوڑا  
 لہسن۔ پیاز۔ مرچ سرخ۔ ملا کر مین ڈالین بعد اسکے گرم مصالحہ چیکر رکھہ چھوڑین اور  
 پیاز بریان مین کے۔ پھر گوشت کو دھو کر اوس مین اورک اور دہی لگا کر رکھ دے بعد اسکے  
 مصالحہ زرد پسا ہوا گھی مین ڈال کر بھونے پھر گوشت اوس مین ڈالے اور جب پانی جل  
 جاوے تو لہسن کا پانی دیکر خوب بھونے بعد اسکے موافق گھٹنے کے پانی دیکر رکھ دے  
 جب گوشت گل جاوے اوس وقت اوسکا پانی جلا کر بھونے اور لہسن کا چینی بنا دینا  
 ہوا کہ اس سے بو ہلدی کی جاتی رہے پھر اوس مین پانی واسطے شوربے کے بہت در  
 خواہش دیکر اوس مین گرم مصالحہ اور تلی ہوئی پیاز ڈال دے اور قدر سے اوسکو پکاوے  
 بعد اسکے صرف کرے۔

قشہ سینی۔ جو کہ پاؤ یا کسی اور بجائے مین ڈالی جاتی ہے۔ گوشت ایک سیر۔ لونگ  
 الائچی۔ زیرہ۔ دارچینی۔ مرچ سیاہ۔ ہر ایک ایک ماشہ۔ لہسن۔ پیاز آدھی آدھی چٹنا  
 گھی ایک چٹنا نمک۔ دھنیا چھ ماشے۔ نمک ایک تولے پہلے زیرہ۔ دارچینی۔ مرچ سیاہ  
 اور قدر سے لونگ۔ الائچی۔ وینیا۔ پیاز۔ لہسن۔ اہم چیکر گوشت دھونے اور اوس مین  
 ملا کر قریب دو سیر پانی کے ساتھ نمک مصالحہ پسا ہوا ڈال کر چڑا دے اور نرم آنچ کرے  
 جب گوشت خوب گل جاوے اوس وقت جس کھانے مین ملانا ہوا اوس مین لونگ۔ پیاز۔  
 گھی سے کمرہ کر رہا کر ملاوے اگر صرف شوربہ ملانا ہو تو شوربہ یا چان لے بوٹیان  
 علاوہ کرے اگر منظر ہو بوٹیان دہی شوربے مین ملن کو اور چھانکر گھاہ اور طعمہ دیکر مین مخلوط کرے

قسط نمبر یعنی بیارون کیواستے۔ یہ بھی اسی طرح جیسا کہ مذکور ہوا پکائی جاتی ہے مگر اس میں  
مصالح حسب تجویز حکیم متدل مزاج کا ملانا چاہیے اکثر اس میں کھیرے لکڑی کے بیج یا سہل  
ہے کھیرے کے ٹکڑے عکاجور کے تیل میں بیٹھ جاتا گوشت بکری کے گوشت مرغ یا اون پر نہ کی بھی بنی چکا ہوا  
قسط نمبر یعنی صحیح مزاج کے لوگوں کے لیے واسطے قوت دل و دماغ کے گوشت حلوان  
و دسیر گھی پاؤ بھر۔ مغز بادام پاؤ بھر۔ پستہ آدہ پاؤ۔ بالائی پاؤ بھر۔ لونگ۔ الائچی۔ زعفران  
زیرہ۔ دارچینی۔ سیاہ مرچ۔ ہر ایک دو ماشے۔ اور کٹہ۔ دہنیا۔ لہسن۔ پیاز۔ ہر ایک  
ایک چٹا ٹماک۔ نمک دو تولے وہی آدہ سیر۔ خشخاش ایک تولے مغز تخم پیٹھ و خیار و  
خیاز ہر ایک چھ چھ ماشے۔ پہلے اور ک دہنیا و نصف لہسن پیاز و لونگ و الائچی و کٹ  
سیاہ مرچ۔ دارچینی۔ زیرہ۔ ملا کر پیس لے بعد اسکے بادام و خشخاش و مغز تخم پیٹھ و لکڑی  
و کھیر او پستہ میسر بالائی میں ملاوے پھر لونگ و الائچی و زعفران ہر ایک میسر ہمراہ بالائی  
کے رکھ دے بعد اسکے آدے گھی میں پیاز بریان کرے اور او میں حلوان کا گوشت  
ڈال کر قدرے بھجوائے اور پھر مصالح پسا ہوا ڈال کر بھجوائے پھر چار تیر پانی دیکر اس کو  
پکا دے جب اس کی بخنی تیار ہو جاوے اس وقت اس کے گوشت کو علیحدہ کر کے شوربے  
کو لونگ و گھی سے بگھا کر دے پھر او میں بالائی میوہ اور مغزیات و کب ڈال کر پکاوے اور  
بعد اسکے کئی مرتبہ لونگ و گھی سے بگھا کر دے بعد تیاری پانچ تولے سے زیادہ استعمال  
کرے اسی وزن سے جقدر کم و زیادہ بنا کر منظور ہو تیار کرے۔

قسط نمبر۔ نہاری سادی۔ گوشت ایک سیر گھی پاؤ بھر۔ لہدی آدہ چٹا ٹماک۔ دہنیا۔ لہسن  
اور ک۔ ایک ایک چٹا ٹماک۔ میدہ ایک چٹا ٹماک۔ لونگ۔ الائچی۔ زیرہ۔ تیز پات۔  
مرچ سیاہ۔ ہر ایک تین ماشے۔ مرچ سرخ ایک تولہ۔ زعفران ایک ماشہ۔ وہی پاؤ بھر۔  
لیون چار عدد۔ نمک تین تولے پیاز پاؤ بھر۔ پہلے لہدی۔ دہنیا۔ اور ک۔ پیاز لہسن  
پچھلے تھوڑی مرچ سرخ تیز پات میسر رکھ لے بعد اسکے لونگ۔ الائچی۔ دارچینی۔

زیرہ۔ سیاہ مرج۔ پیکر رکھ چھوڑے پھر نصف گھی مین قدر سے پیاز بریان کر کے مصالح  
پسا ہوا بھونے اور گوشت اوسمین ڈالے جب پانی گوشت کا جل جاوے اور وقت ہسن  
کے پانی وہی سے خوب بھونے بعد اسکے پانی ڈال کر اوسکا منہ آٹے سے بند کر دے اور شب  
بھرا دین آج کرے صبح کو میدہ پانی مین گھول کر اوسمین ڈالے اور خوب پکاوے بعد اسکے  
تلی ہوئی پیاز پیکر ہر اد گرم منہ کے اوسمین ملا کر لیون پھوڑوے اور پھر بقیہ گھی مین بقیہ  
پیاز بریان کر کے اوسمین گھار دے اور زعفران پیس کر ڈال دے بعد اسکے قدر سے گرمی  
پر رکھ کر صرف مین ڈوے۔

فستقہ بخنی دار نہاری حاصلگی۔ گوشت چار سیر گھی آدہ سیر۔ بالائی پاؤ بھج۔ بادام و پستہ پاؤ  
پاؤ بھج۔ الائچی۔ لونگ۔ سیاہ مرج۔ زیرہ۔ دارچینی۔ تیز پات۔ ہر ایک چار ماشے۔ ادراک  
ودہنیا۔ بلد سی۔ ہسن۔ ہر ایک ایک چٹانک۔ لیون پانچ عدد۔ میدہ ایک چٹانک۔ نمک  
چار تولہ۔ مرج سرخ ایک تولہ۔ وہی پاؤ بھج پیاز پاؤ بھج۔ زعفران تین ماشے۔ دودھ  
پاؤ بھج پستہ تین سیر گوشت کی بخنی مصالح معمولی دیکر تیار کرین بعد اسکے گوشت شوربچہ  
مین ملا کر خوب چھان لیں اور کئی مرتبہ لونگ و گھی سے گھار دیوین بعد اسکے نصف گھی مین  
پیاز تل کر کے کال لیں اور بلد سی و ہسن و دہنیا و پیاز و تیز پات و سرخ مرج وغیرہ ملا کر  
مصلح پیسین اور لونگ۔ الائچی۔ سیاہ مرج۔ زیرہ۔ دارچینی۔ پیکر رکھ چھوڑے پھر نصف  
بادام و پستہ کل زعفران ملا کر پیکر رکھ دین بعد اسکے اوس گھی مین کہ جس مین پیاز بریان  
کی تھی مصالح زرد بھون کر گوشت اوسمین ڈال کر اوسکا پانی جلاوین اور بھراو سکو ہسن کے  
پانی اور وہی سے خوب بھونین بعد اسکے وہ بخنی ہر اد تھوڑے پانی کے دیکر منہ اوسکا  
آٹے سے بند کر دین اور شب بھراو کے پتے آج کرین صبح کو میدہ کا لیو دودھ مین  
بنا کر اوسمین ڈالیں اور خوب پکاوین بعد اسکے بادام و پستہ موافق ترکیب مذکور گھار دے  
مین ڈال دین اور پے ہوئے بادام و پستہ اور پیاز تلی ہوئی و زعفران پیکر و گرم مصالح

پسا ہوا دبالا لائی چھانکر نہاری مین ڈالین اور قدر سے جو ش دیکر بقیہ گھی مین پیاز بریان کر کے نہاری کو کماڈین اور لیون تجوڑ وین ایسی خوش خور ہوگی کہ قابل بیان نہیں۔  
 قسمتیم بھجیہ پکانے کی ترکیب بھجیہ ایک عدد گھی ڈیڑھ پاؤ۔ ہلدی نو ماشے۔ اور ک۔ دہنیا  
 لہسن۔ پیاز۔ ہر ایک آدھی چٹانک۔ دہی پاؤ بھر۔ لیون ایک عدد۔ لونگ۔ الائچی  
 مرچ سیاہ۔ زیرہ۔ دارچینی۔ ہر ایک ایک ماشے۔ نمک ایک تولے۔ زعفران ایک ماشے۔ پہلے  
 بھجیہ کو ایک جھلی مین لپیٹ کر اویال ڈالے بعد اسکے ہلدی پیکر گھی مین بریان کرے اور  
 زرد گھی نصف غلہ نکال لے اور مین بھجیہ ہر ایک نمک کے ڈالکر بریان کرے اور دہی و  
 لہسن ڈالکر خوب بھونے کہ اوسکی بسا ہند جاتی رہے بعد اسکے لہسن پیاز و اور ک  
 وغیرہ پیکر اوس گھی مین جس مین ہلدی بریان کی تھی بریان کرے اور پھر بھجیہ کو اس کے  
 گھی کے ڈالکر بھونے اور قدر سے لعاب دار رکھ کر گرم مصالحہ وزعفران پیکر اوس میں ڈالے  
 اور قدر سے گرمی پر رکھ کر اوتار لیونے اور مصروف مین لاوے۔ اسی طرح ملی وغیرہ کا  
 گودہ بھی پکایا جاتا ہے مگر ان سب اشیاء کے بھونے مین بہت کوشش چاہیے اس لئے ان  
 سے بھونے کہ کھٹ نہ جاوے اور خوب بھونے کہ بسا ہند نہ آئے۔

## فصل دسویں کرین قسام سالن کا مٹی اریاں غیر بریان کے

قسمتیم۔ آلو کا سالن۔ گوشت آدہ سیر۔ ہلدی ڈیڑھ تولے دہنیا آدھی چٹانک۔ آلو ایک سیر  
 کھٹائی دو تولے۔ مرچ سیاہ و سرخ چھ چھ ماشے۔ لہسن پیاز ہر ایک ایک چٹانک۔ گھی پاؤ بھر  
 لونگ۔ الائچی۔ زیرہ۔ دارچینی۔ ہر ایک تین تین ماشے۔ دہنیا سبز ایک تولے پہلے ہلدی۔  
 دہنیا۔ لہسن۔ مرچ سرخ۔ ملا کر مین ڈالے اور گھی مین پیاز بریان کر کے نکال لے پھر گوشت  
 دھو کر ہر ایک مصالحہ کے گھی مین بھونے اور تھوڑا پانی گلنے کے لیے ڈالکر رکھ دے جب وہ  
 کھجواوے اور پانی سوکھ جاوے گوشت کو دہی اور لہسن کا پانی دیکر بھونے اور پھر آلو

کو چیل کر اوہین ڈالے اور سح آلو کے بھونے پھر پانی بقدر رشوب کے دیکر رکھ دے جب  
آلو مکمل چا دین پھینکی ہوئی کھٹائی کا پانی اور گرم مصباحی پسا ہوا اور دھنیا ہر اکثر اہوا اور  
پیاز بریان پیکر ڈال دے اور قدر سے گرمی پر رکھ کر اوتار لیوے اسی طرح اوسوی اور جڑ  
ترکاریوں کا سالن پکا یا جانا ہو۔ مگر بعض ترکاریوں کی ترکیب اور وزن جدا گانہ ہر  
چسکا ذکر کیا جاتا ہے۔

قسم۔ گو بھی کا سالن۔ جملہ اشیای مذکورہ بالا موافق وزن مذکور کے اسکے واسطے  
بھی ہونا چاہیے صرف اسکے چھلنے کی یہ ترکیب ہو کر بھول کے تکررے کر کے کر لے اگل  
پھونے پھونے نہون اور اوسکی جڑ کو خوب نرم ہوج گا گو داہکا لکڑاٹ کے شریک کرے  
اور مرشل آلو کے سالن کے پکاوے چاہے قیمہ گوشت کا کر کے ڈاچا بوتیاں جیسا فریب  
قسم۔ آلو کا تھلا ہوا سالن۔ تمام چیزیں اسکے واسطے اوسی قدر اور وہی درکار ہوتی ہیں  
جیسا کہ اوپر ذکر کیا جعفرن مٹی آمین زائد صرف ہوتا ہو اور بلدی بجایے آدھی چٹاناک کے  
ایک چٹاناک ہونا چاہیے۔ طریقہ اسکے تھنے کا یہ ہو کہ پہلے پیاز تھن کر کے گھی میں نکال لے  
بعد اسکے گھی میں بلدی پس ہوئی ڈالے جب بلدی بریان ہو جاوے گھی پسا کر الگ نکال لے  
پھر اوس گھی میں آلو یا زنی چیل کر اور پھیری یا کاشے سے خوب اچھی طرح کو چکر کر کے سے صاف کر کے  
ڈال دے پھر نرم لہج پر بریان کرے جب سرخی پر آ جاوے اور وقت تک کھٹائی کے پانی  
میں گھول کر جینٹا دیوے بعد اسکے نکال لے اور پھر قیمہ گھی مصباحی میں سح اوس بلدی کے  
پوکھی سے نکال لی گئی تھی ڈال کر مرشل مذکورہ بالا سالن پکاوے۔

قسم۔ ہندے کا سالن۔ گوشت آدہ سیر۔ ہند ایک سیر۔ گھی ڈیرہ پاؤ۔ نمک تین توہے  
دھنیا۔ اورک۔ بلدی۔ لہسن۔ پیاز۔ نہر ایک پون چٹاناک۔ سرچ سیاہ و سرخ ایک تھلے  
جی آدہ پاؤ۔ لونگ۔ الائچی۔ ہر ایک دو ماشے۔ دھنیا سبز آدھی چٹاناک۔ کھٹائی یا لیمو  
دھنی چٹاناک۔ پہلے ہندے کو چیل کر اور کے قلعے مثل نمک بنے کے بناوے اور اوسکے

فکون کے سر سے قدرے تراش کر گول کر دے پھر گھی میں ہلدی یا ایک پیسٹر بریان کرے اور بعد اسکے گھی ہلدی سے پسا کر اوس میں قتلے بنڈون کے ڈال دے اور نرم آنچ پر بریان کرنا شروع کرے جب سُرخی پر آجاوین اوس وقت تک کھائی کے پانی یا لیمو کے عرق میں ہمراہ قدرے لہسن کے ٹاڑا اور کاچھیتا دے کہ یہ سب چیزیں اوس میں اندر تک جذب ہو جاوین پھر تمام مصالح پسا ہو اب تھے ٹکا لکڑی اوس ہلدی بریان کے بعد دے اور گوشت اوس میں ڈالے جب پانی اور کا جل جاوے لہسن کے پانی اور وہی سے خوب بھونے بعد پانی گھنے کے موافق دیکر رکھ دے جب گوشت گل جاوے اور پانی اور کا خشک ہو جاوے اوس وقت بنڈے کے قتلے تھے ہوئے اوس میں ڈال کر تھوڑی دیر اوسے دیکھی میں بھراوے پھر قدرے پانی بقدر شور بار کھنے کے دیکر آگ پر رکھ دے جب دیکھے کہ بنڈے گل گئے گرم مصالح پیسٹر اور دہنیا ہر ایک کتر کر اوس پر ڈال دے اور قدرے توقف کر کے ٹھہرین لاوے قشقم - شلم کا سالن - شلم ایک سیر - گوشت آدہ سیر - گھی ڈیڑھ پاؤنڈ - نمک تین تولے دہنیا چار لہسن - اور ک - ہلدی - ہر ایک ایک چٹناک - مرچ سیاہ و سرخ ایک تولے وہی ڈیڑھ چٹناک - لونگ - زیرہ - الائچی - ہر ایک دو ماشے - دہنیا سبز آدھی چٹناک - کھٹائی آدھی چٹناک - پہلے شلم کے مثل بنڈون کے قتلے ٹکڑے کی شکل کے چھیل کر بنا دے اور اوسکو گھی ہلدی سے زرد کرے یا اسی طرح گھی میں تھے بعد اسکے ہمراہ تمام مصالح کے مثل ٹکڑے بالاکوشت کو ڈال کر بھونے اور پانی و نمک و خیر و دیکر گلاوے بعد اسکے پانی اور کا خشک کر کے شلم کے قتلے گوشت میں ڈال کر بھونے اور پانی گھنے کے واسطے دیکر آگ پر رکھ دے جب دیکھے کہ شلم خوب گل گئے ہر ا دہنیا کتر کر اور گرم مصالح پیسٹر چھیل کر دے اور قدرے توقف کرے قشقم - سیم کے سچ کا سالن - گوشت ایک سیر - سچ سیم کے ایک سیر - گھی آدہ سیر - ہلدی آدھی چٹناک - نمک ساڑھے تین تولے لونگ - سیاہ و سرخ - دارچینی - زیرہ - ہر ایک تین ماشے بیاڑ لہسن - اور ک - دہنیا - ہر ایک ایک چٹناک - مرچ سرخ - نو ماشے - وہی پاؤ بھڑ

کھٹائی یا لیون آدی چٹناک۔ پہلے گوشت کا حسب معمول مع تمام مصالحہ قدر سے لکھی  
کے قیمہ تیار کرے اور نمک تین مین ڈال دے اور نرم آنچ پر رکھ دے بعد اسکے سیم کے بیج کو  
چیکلے اور تمام بقیہ لکھی مین ہلدی باریک پیسکر بریان کرنے اور پھر لکھی پساکر ادھین بیج سیم  
کے ڈالے اور بریان کرے بعد تھوڑی دیر کے نمک کھٹائی کے پانی یا لیون کے عرق  
مین ملا کر ادھین ڈال دے جب وہ پانی خشک ہو جاوے اسوقت وہ قیمہ تیار شدہ اور ہلدی  
بریان ڈال کر خوب بھونے پھر پانی موافق گلنے کے دیکر رکھ دے بعد تیاری گرم مصالحہ و شہاد  
ڈال کر قدر سے توقف کرتے بہت خوش مزہ ہونگے۔

قشتم۔ سیم کے بیج کا سالن ہمراہ کچنال و شرکی پھلیوں کے۔ گوشت ایک سیر۔ سیم کے بیج  
ڈیڑہ پاؤ۔ کچنال ڈیڑہ پاؤ۔ دال مسر سبز ڈیڑہ پاؤ۔ لکھی تین پاؤ۔ نمک چار تولے ہلدی ایک چٹنا  
لوہک۔ سیاہ مرچ۔ دارچینی۔ زیرہ۔ الائچی۔ ہر ایک تین ماشے۔ پیاز۔ لہسن۔ ادریک۔ ایک  
ایک چٹناک۔ دہی پاؤ بھر۔ ہر ادھنیا آدہ پاؤ۔ مرچ سرخ چھ ماشے۔ لیون کے عرق ایک  
چٹناک۔ پہلے حسب دستور پون پاؤ لکھی مصالحہ دیکر قیمہ تیار کرے بعد اسکے ہلدی پیسکر  
آدہ سیر لکھی مین بریان کرے بعد اسکے لکھی پساکر ہر ایک ترکی کو جدا جدا بریان کرے  
اور پھر قیمہ دہلدی بریان و ترکیان ڈال کر خوب بھونے پھر گلنے کے موافق پانی دیکر آنچ  
کرتے جب گل جاوے اسوقت جس قدر لعاب رکھنا منظور ہو رکھے اور ادھنیا ہر ایک کر  
اور گرم مصالحہ پیسکر ادھین ڈال دے اور قدر سے توقف کرتے صرف مین لاوے۔

قشتم۔ گرم کھنے کا سالن۔ گوشت سیر بھر۔ گرم کھانیا ایک عدد و زنی قریب ڈیڑہ سیر لکھی تین پاؤ  
ہلدی آدی چٹناک۔ زیرہ۔ لوہک۔ دارچینی۔ سیاہ مرچ۔ الائچی۔ ہر ایک دو ماشے۔ ادریک  
پیاز۔ لہسن۔ ادھنیا۔ ہر ایک تین تولے دہی آدہ سیر عرق لیون ایک چٹناک۔ سرخ مرچ  
چھ ماشے۔ ہر ادھنیا آدی چٹناک۔ نمک چار تولے پہلے حسب معمول مصالحہ و لکھی پون پاؤ۔  
دیکر قیمہ گوشت کا تیار کرے اور گرمی پر رکھ دے بعد اسکے ہلدی کو بقیہ لکھی مین بریان کرے



لمی پسا لیوے اور اوس کمی میں کرم کڈہ باریک باریک کتر کے اچھی طرح بریان کرے  
چاہے نصف بریان کرے اور نصف ویسا ہی رکھ چھوڑے بعد اسکے اوسمین قیمہ تیار شدہ  
سہ ہادی بریان کے سب ملا کر خوب بھوسنے اور چھوڑ دے بعد تھوڑی دیر کے قدرے  
پانی دیکر ڈابناک دے جب تیار ہو جاوے اور سوقت دہنیا کتر کر اور گرم مصالح پیکر چھک  
دے پھر قدرے گرمی پر رکھ دے بعد اسکے صرف میں لاوے۔

قسم ۸۔ کرٹے کا سالن۔ گوشت ایک سیر۔ کرٹے ایک سیر۔ پیاز پانچ سیر۔ اورک۔ دہنیا پیاز  
لوسن۔ ہر ایک ایک چٹناک۔ گھی ایک سیر۔ لونگ۔ الائچی۔ دارچینی۔ زیرہ۔ ہر ایک چار چار  
دہی دو سیر۔ سرخ ڈیڑھ تولہ۔ نمک آدہ پاؤ۔ دہنیا ایک چٹناک۔ عرق لیون آدہ پاؤ  
ہلدی ڈیڑھ چٹناک۔ کٹائی آدہ پاؤ۔ پہلے حسب معمول پاؤ بھر کمی میں قیمہ گوشت کا مصالح و  
نمک دیکر تیار کرے بعد اسکے کرٹے کو چھیل کر باریک کترے اور نمک لگا کر خوب ملتا جاوے  
اور جو کچھ اوسمین سے کف و پانی نکلے اوسکو پینک دے پھر نمک ڈال کر ٹے اسی طرح ایسا  
کہ تلخی اوسکی جاتی رہے بعد اسکے پیاز کو چھیل کر خوب باریک کترے کر کچھے دار ہو پھر گھی میں  
ہلدی بریان کر کے پسا لیوے بعد اسکے کرٹے کو چھرا کٹائی کے ادبال ڈالے کہ اور جیسفہ اوسکا  
تلخی ہو جاتی رہے۔ بعد اسکے اوسی زرد گھی میں کرٹے بریان کرے پھر جب رنگ بادامی ہو جا  
نحال لیوے بعد اسکے قیمہ و پیاز بریان و خام و کرٹے بریان سب ملا کر خوب بھوسنے پھر  
دہی اور پانی دیکر مٹا اوسکا آٹے سے بند کر دے اور آگ پر چڑھا دے شب بھر خوب پکاوے  
بلکہ جب پھر پکا یا جاوے جب اوسکو کھولے اور لعاب اوسمین ہو تو خشک کر دے بعد اسکے  
گرم مصالح و ہرا دہنیا ڈال کر تھوڑی دیر توقف کرے بعد اسکے صرف میں لاوے ایسے خوش مزہ  
ہونگے کہ قابل بیان نہیں۔ اگر بعد تیاری کے اوسمین بادام پاؤ بھر اور بالائی پاؤ بھر میں اور  
بھانکر ملا دیوے تو اور بھی خوش ذائقہ ہوگا مگر اوسکو لعابہ اوسمین بچائے خشک پکا یا جاتا ہے۔  
قسم ۹۔ کرٹے سبز کا سالن۔ گوشت ایک سیر۔ کرٹے سیر بھر گھی ڈیڑھ سیر۔ پیاز پانچ سیر۔

اورک۔ دھنیا۔ لہسن۔ ہر ایک ایک چٹائیک۔ لونگ۔ الائچی۔ سیاہ مرچ۔ زیرہ۔ دارچینی۔ ہر ایک چار ماشے۔ چنی اٹی کی سبز تین سیر۔ ٹکب آدہ پاؤ۔ وہی دوسیر۔ زعفران تین ماشے۔ ہلکی آدہ پاؤ۔ کھٹائی یا سرق لیون آدہ پاؤ۔ بالائی و بادام و کشمش۔ ہر ایک پاؤ بھر۔ پینے حسب معمول معاصحا اور پاؤ بھر گھی و دیگر قیمہ تیار کرے بعد اسکے اڑسکو گرمی پر رکھ دے اور کرٹے بغیر چھیلے ہوئے کو پختہ کے اور نمک لگا کر خوب بٹے جس قدر کھٹ اور سکا نکالے پھینک دے اور پھر ملنا شروع کرے بعد اسکے جب خوب مل چکے اور سکو ہوا اٹی کی تہی کے ادا بالے جب نکل جاوے پختہ وغیرہ اور اسکے پیٹ سے نکال ڈالے کرٹے سبز و بادامین گے پھر کشمش کو بریان کر کے اور بالائی چھانکر اور بادام پسیر کر کشمش و زعفران و بادام و بالائی قیمہ میں ملاوے اور قیمہ کو کرلیون میں بھر کر اور سکا تاگر سے لپیٹ دے بعد اسکے پیاز کو باریک پچھے دار کر کر گھی زر دکر کے بریان کرے گرفت بریان و نصف خام رکھے پھر نمک و وہی و قیمہ تیار کر بالائی و بادام ملا جو ہوا کرلیون کے ملا کر قدرے پانی دیکر آگ پر منہ اور سکا آٹے سے بند کر کے رکھ دے اور قریب چھ پہر کے آنچ دیوے گر آنچ نرم نرم دے جب تیار ہو جاوے تشری و زعفران وغیرہ و دیگر قدرے گرمی پر رکھکے ملاوے اور بخور ڈال تو کھٹ کر کے اور تار لیوے کرٹے ایسے سبز معلوم ہونگے کہ جیسے پیڑ کے ٹوٹے ہوئے ہوتے ہیں۔

قسم چھینڈے کا سالن۔ گوشت ایک سیر چھینڈے ایک سیر۔ پیاز ایک سیر۔ گھی تین پاؤ۔ ہلدی ایک چٹائیک۔ لونگ۔ الائچی۔ سیاہ مرچ۔ زیرہ۔ دارچینی۔ ہر ایک تین ماشے۔ وہی آدہ پاؤ۔ دھنیا۔ لہسن۔ اورک۔ ہر ایک ایک چٹائیک۔ نمک چار تولہ۔ ہر ادھنیا ایک چٹائیک۔ مرچ سرخ ایک تولہ۔ پہلے گوشت کا حسب معمول قیمہ تیار کرے بعد اسکے پھینڈون کو باریک کچھے دار کر کر نمک و دیگر خوب سنسن لے کہ اور سکا کھاری پن کھن دور ہو جاوے بعد اسکے گھی میں ہلدی ڈال کر بریان کرے اور زر دگھی کا لکر پہلے آدھن چھینڈون کو بریان کرے بعد اور سکے پیاز بریان کر کے اور تین چھینڈے اور قیمہ وغیرہ ڈال

خوب بھونے اور بھجوانی موافق مٹنے کے دیکر مٹہ بند کر کے دو سپڑ رنج دیو سے جب تیار ہوا  
ترشی وغیرہ دیکر صرف مین لاوے۔

قسم۔ شکر تندر کا سالن۔ گوشت ایک سیر۔ شکر قند دو سیر گھی آدہ سیر۔ ہلدی آدہی چٹانک  
ادرک۔ دہنیا۔ لہسن۔ پیاز۔ ہر ایک ایک چٹانک۔ وہی آدہ پاؤ۔ لونگ۔ الائچی۔ دارچینی  
زیرہ۔ مریچ سیاہ۔ ہر ایک دو ماشے۔ کھٹائی آدہی چٹانک۔ نمک چار تولہ۔ پہلے گوشت  
کو بطریق تور سے گہوار کر پون پاؤ گھی مین دو پیازہ تیار کریں بعد اسکے شکر قند کے  
قتلے چھیل دینا کر گھی کو ہلدی سے زرد کرے اور اسی زرد گھی مین قتلے شکر قند کے تے  
بعد اسکے ہمراہ ادکے دو پیازہ و ہلدی بھونی ہوئی ڈال کر قدر سے بھونے اور تھوڑا عاب  
دیکر اوس مین ترشی ڈال دینا شکر ڈانک کے گرمی پر ٹکٹا لکر رکھ دے تھوڑے عرصہ مین صرف مین لاوے  
قسم۔ سالن خربوزہ خام۔ گوشت سیر بھر۔ خربوزہ خام ڈبرہ سیر۔ گھی آدہ سیر۔ الائچی  
لونگ۔ زعفران۔ زیرہ۔ دارچینی۔ ہر ایک دو ماشے۔ مریچ سیاہ و سبز۔ ہر ایک پانچ ماشے  
وہی آدہ پاؤ۔ لہسن۔ ادرک۔ ہلدی۔ دہنیا۔ ہر ایک ایک چٹانک۔ کھٹائی آدہی چٹانک  
نمک چار تولہ۔ پہلے گوشت کو نصف گھی دیکر حسب معمول ہمراہ مصباح کے دو پیازہ تیار کر کے  
گرمی پر رکھ دے بعد اسکے خربوزہ کو چھیل کر اوسکے قتلے بناوے اور وہی و عرق ادرک و  
نمک اور سپر ملکر تھوڑی دیر دوپہن مین رکھ دے کہ قدر سے پانی اور کا خشک ہو پھر اوسکو  
بقیہ گھی مین بریان کرے اور وہ گھی ہلدی سے زرد کیا ہو یا اسی طرح اور ہمراہ دو پیازہ  
کے خوب بھون کر قدر سے پانی دیکر رکھ دے بعد تھوڑی دیر کے ترشی وغیرہ دیکر قدر سے  
توقیف کرے اور صرف مین لاوے۔

قسم۔ سالن بھنڈی کا۔ گوشت ایک سیر۔ گھی آدہ سیر۔ بھنڈی آدہ سیر۔ لونگ۔ الائچی  
دارچینی۔ مریچ سیاہ۔ ہر ایک دو ماشے۔ ادرک۔ دہنیا۔ ہلدی۔ لہسن۔ پیاز۔ ہر ایک  
پون چٹانک۔ نمک تین تولہ۔ کھٹائی ایک چٹانک۔ پہلے تین پاؤ گوشت کا حسب معمول

دو پیازہ مصالح وغیرہ سے آدھ پاؤ گھی کے تیار کرے اور پاؤ بیک تیار کر کے اور سکا دو پیازہ ایک چٹنا لکھی مین ہمارا مصالح کے تیار کرے اور اس قیمہ کو بھنڈیوں کے پیٹ مین قدر سے قدر سے بھر کر اوسکو دہانگے سے پانچ دسے اور پھر تر رو گھی ہادی سے کر کے اور مین سے اور کھائی کا پانی دیکر ہمارا دو پیازہ کے خوب بھونکر پانی گلنے کو دسے بعد تیار ہی گرم مصالح وغیرہ دیکر اقرار لیوے اگر بھری ہوئی منظور ہون غالی پکاوے۔

قسط نمبر۔ کدو گول یا دراز کا سالن۔ کدو گول یا دراز ایک سیر۔ گوشت ایک سیر۔ گھی دو سیر۔ ہادی ایک چٹنا لکھی۔ لونگ۔ الائچی۔ سیاہ مرچ۔ دارچینی۔ زیرہ۔ ہر ایک تین ماشے۔ نمک۔ مین تور۔ لہسن۔ ادراک۔ دہنیا۔ ہر ایک آدھی چٹنا لکھی۔ دہی پاؤ بھجڑ۔ زعفران ایک ماشے۔ مرچ سرخ نو ماشے۔ پودینہ ہر ایک چٹنا لکھی۔ پیاز پاؤ بھجڑ۔ لیمون پانچ عدد۔ پہلے نصف گوشت کا قیمہ اور نصف کا تور مصالح و گھی دیکر تیار کرے بعد اسکے پیاز کو بقیہ گھی مین ہی کر کے کھال لے پھر کدو کو چھیل کر اس کے قسے بناوے اور اسی گھی مین اون قتلون کو نمک لگا کر بریان کرے بعد اسکے تور رو قیمہ کے ہمارا ملا کر قدر سے چھینتا پانی کا دیکر آگ پر رکھ دے پھر گرم مصالح اوتھی ہوئی پیاز پیکر اور مین ڈالے اور پودینہ کتر کر اور چھڑک دے اور زعفران پیکر ملا دیوے بعد اسکے قدر سے گرمی پر رکھ کے صرف مین لاوے۔

قسط نمبر۔ دہنیا کا سالن۔ گوشت ایک سیر۔ ہر ادھنیا آدھ سیر۔ گھی آدھ سیر۔ نمک دہی چٹنا لکھی۔ لونگ۔ سیاہ مرچ۔ زیرہ۔ دارچینی۔ الائچی۔ ہر ایک دو ماشے۔ زعفران ایک ماشے۔ دہنیا خشک۔ لہسن۔ ہر ایک ایک چٹنا لکھی۔ پیاز آدھ پاؤ۔ دہی پاؤ بھجڑ۔ لیمون دو عدد۔ مرچ سرخ نو ماشے۔ پہلے نصف گوشت کا قیمہ اور نصف کا تور مصالح و گھی دیکر تیار کرے بعد اسکے دہنیا باریک کتر کر مہ قیمہ و تور مہ خوب بھونے اور قدر سے پانی دیکر اوسکو آگ پر رکھ دے جب دیکھے کہ دہنیا گل گیا اوسوقت گرم مصالح اور مین ہوئی پیاز و زعفران پیکر ڈالے اور لیمون کا لکڑیو تر دے اور قدر سے گرمی پر رکھے بعد اسکے صرف مین لاوے۔ اور اگر

ایک بجا سے قیمہ کے کباب بنالرڈالہ سے زیادہ لذیذ ہوگا مگر لعاب دار پکاوے۔

قشقم۔ قیمہ ساگ۔ قیمہ گوشت کا ایک سیر۔ ساگ پاک آدھ سیر۔ ساگ مٹھی ڈیڑھ پاؤ۔ سیا آدھ پاؤ  
گھی آدھ سیر۔ لونگ۔ الائچی۔ سیاہ مرچ۔ دارچینی۔ زیرہ۔ ہر ایک دو ماشے زعفران ایک ماشہ  
لیمون چار عدد۔ نمک آدھ چٹانک۔ پیاز آدھ پاؤ۔ لہدی۔ دہنیا۔ لہسن۔ آدھی آدھی چٹانک  
مرچ سرخ چھ ماشے۔ پہلے گوشت کا قیمہ حسب دستور تیار کر کے بعد اسکے کل ساگ ہر ایک  
کا کمر قیمہ مین ڈال کر خوب کسے اور چھوڑ دے جب پانی اور سکا سوکھ جاوے اور گل جاوے اور وقت  
پیاز تلی ہوئی وزعفران گرم مصالح میکرو ڈال دے اور لیمون اور مین پنجوڑ دے بعد تھوڑی  
دیر کے بعد صرف مین لاوے اسی طرح ساگ خرفہ و مرہ وغیرہ بھی کہتا ہوں۔

قشقم۔ پاک کے ساگ کا سالن۔ گوشت سیر بھر۔ ساگ پاک کا سیر بھر۔ گھی ڈیڑھ پاؤ۔ نمک  
آدھی چٹانک۔ لونگ۔ الائچی۔ دارچینی۔ زیرہ سفید۔ مرچ سیاہ۔ ہر ایک ایک ماشہ۔ پیاز  
آدھ پاؤ۔ لہسن۔ دہنیا۔ لہدی۔ ہر ایک آدھی چٹانک۔ لیمون چار عدد۔ مرچ سرخ نو ماشے  
پہلے گوشت کا حسب دستور مصالح و نمک دیکر قورمہ خوب گلا کر تیار کر کے بعد اسکے ساگ پاک  
کا ہر ایک کتر کے قورمہ مین ڈالے اور چلا کر بند کر دے جب ساگ کا پانی خشک ہو جاوے  
اور گل جاوے اور وقت اور مین پیاز بریان اور گرم مصالح میکرو لاوے اور لیمون اور پرے  
پنجوڑ دے نہایت خوش مزہ ہوگا اگر بجائے قورمہ کے کباب کے ہمراہ پکاوے زیادہ عمدہ ہوگا۔

قشقم۔ مرچ کا سالن۔ گوشت کا قیمہ ایک سیر۔ مرچ سرخ و سبز تازہ آدھ سیر۔ گھی سیر بھر  
پیاز ڈیڑھ پاؤ۔ لونگ۔ الائچی۔ زیرہ۔ دارچینی۔ زعفران۔ ایک ایک ماشہ۔ لہدی۔ دہنیا۔ لہسن  
آدھی آدھی چٹانک۔ دی آدھ سیر۔ لیون پانچ عدد۔ نمک آدھی چٹانک۔ پہلے گوشت کا  
حسب دستور مصالح و گھی وغیرہ دیکر قیمہ تیار کر کے بعد اسکے مرچوں کے چھوٹے چھوٹے ٹکڑے  
کا کمر قدرے گھی مین بریان کر کے بعد اسکے اسی قیمہ تیار شدہ مین ڈال کر کسے اور جب کچلے کمرچ  
گل گئی اور وقت تلی ہوئی پیاز اور گرم مصالح وزعفران چس کر ڈال دے اور قدرے

کرمی پر رکھ کر لیون کا عرق پتھر کر حرت میں لاوے۔

قشقم - گاجیکہ سالن - گوشت ایک سیر - گاجیکہ سیر گچی آدہ سیر - لونگ - الائچی - زیرہ - دارچینی - سرخ سیاہ - زعفران - ہر ایک ایک ماشے - سرخ سرخ چوڑے - کمنائی پاؤ بھر - یا الی کی تچی آدہ سیر - ہلدی - دہنیا - لہسن - نمک - اورک - ہر ایک آدہی چٹاں دہی پاؤ بھر پہلے گوشت کا حسب معمول تورمہ تیار کر کے بعد اسکے گاجیکہ کو چیل کر خواہ اور کی بھانگین بنالے یا اسی طرح رکھ لے اور قدر سے اور کو کاٹتے سے کوچ کر پانی میں جڑاہ کمنائی کے یا الی کی تچی لیکر جوش دے اور قدر سے نمک بھی ڈال دے کہ اور کی تھما کم ہو جاوے بعد اسکے اون گاجرون کو نکال کر اونکا پانی خشک کرے اور گچی میں بریان کرے تورمہ میں داخل کرے اور خوب بھونکر توقف کرے جب وہ خوب گل جاوے تو کھول کر اور میں گرم مصالحہ زعفران و پیاز بریان شدہ پیس کر ڈالے بعد اسکے لیون پتھر کر لاوے اور قدر سے توقف کر کے اور کو معرق میں لاوے مگر زیادہ اہتمام اسکا یہ حرکت اسکی شجاس بحال ڈالے اور سوقت ذائقہ کا ہوگا۔

قشقم - اندون کا سالن - اندے بیش عدد - گوشت آدہ سیر - گچی ڈیڑھ پاؤ - سیاہ سرخ لونگ - زیرہ - دارچینی - الائچی - ہر ایک ایک ماشے - اورک - نمک - لہسن - دہنیا - ہلدی ہر ایک آدہی چٹاںک - دہی پاؤ بھر - زعفران ایک ماشے - لیون چار عدد - سرخ سرخ چہ ماشے - پیاز آدہ پاؤ - پہلے حسب دستور گوشت کا تورمہ سفید تیار کر کے بعد اسکے ہلدی پسکر پاؤ بھر گچی میں سے اور اوسی زرد گچی کو پسائے پھر اندون کو جوش کر ڈالے اور اوس زرد گچی میں بریان کرے جب خوب بریان ہو جاوے اور سوقت تورمہ میں ڈال کر کسے اور قدر سے پانی دیکر رکھ دے جب پانی سوکھ جاوے اور سوقت اور میں گرم مصالحہ اور پیاز تھی ہوئی اور زعفران پسکر ڈالے اور لیون پتھر دے پھر ٹاکر قدر توقف کر کے پتھر میں لاوے قشقم - اندون کا سالن مع کباب - اندے بیش عدد - قیمہ گوشت آدہ سیر - گچی آدہ سیر

لوناگ۔ الائچی۔ زیرہ۔ دارچینی۔ زعفران۔ ہر ایک دو ماشے۔ ادرک۔ دہنیا بمیں چنے کا ایک چٹناک۔ خشک ماشے۔ وہی آدہ پاؤ۔ پیاز آدہ پاؤ۔ لیمون کاغذی و عدد و مرج سیاہ۔ نمک تین تولہ۔ پہلے گوشت کو پیکر اوسمین ہ مصاحہ معمولی کباب و نکا ملا کر برابر اندون کے کباب بناوے اور اوسپن زعفران پیکر مل دیوے یا گھی میں زعفران پیکر ملاوے اور اوسمین وہ کباب بریان کر لے پھر اندون کو موافق ترکیب مذکور ادرک زیرہ گھی میں بریان کرے بعد اسکے ہمراہ کباب کے ملا کر تھوڑا پانی دے اور پکاوے جب وہ پانی خشک ہو جاوے اور وقت گرم مصاحہ اور پیاز بریان پیکر ڈالے اور لیمون پھر کر ڈالے اور پھر قدرے گرمی پر کھکھکھ صرف میں ملاوے۔۔

قسم۔ پھلکی کا سالن۔ گوشت ایک سیر۔ گھی آدہ سیر۔ لوناگ۔ الائچی۔ مرج سیاہ۔ دارچینی۔ زیرہ۔ زعفران۔ ہر ایک دو ماشے۔ پیاز آدہ سیر۔ بمیں ڈیڑہ پاؤ۔ پودینہ ایک چٹناک۔ ادرک۔ نمک۔ دہنیا۔ ہلدی۔ ہر ایک ایک چٹناک۔ لیمون سات عدد۔ نمک چار تولہ۔ پہلے گوشت کو قیہ کر کے حسب دستور کباب ہمراہ مصاحہ معمولی کے بناوے یا قورمہ پکا لیوے جیسا ملاحظہ ہو بعد اسکے بمیں پیاز مصاحہ معمولی ملا کر پھلکیان تے اور وہ پھلکیان ہمراہ کباب یا قورمہ لعاب دار کے گئے اور قدرے پانی دیکر پکاوے بعد اسکے پیاز تلی ہوئی و گرم مصاحہ و زعفران پیکر ملاوے اور عرق لیون پھر ڈر دے پھر تھوڑا تو قف کر کے صرف کرے۔

قسم۔ بادام کا سالن۔ گوشت ایک سیر۔ گھی ڈیڑہ پاؤ۔ وہی پاؤ بھر۔ مغز بادام ڈیڑہ پاؤ۔ دارچینی۔ لوناگ۔ الائچی۔ زعفران۔ زیرہ۔ ہر ایک دو ماشے۔ پیاز آدہ پاؤ۔ ہلدی۔ دہنیا۔ نمک۔ ادرک۔ ہر ایک ایک چٹناک۔ نمک تین تولہ۔ کاغذی لیون چار عدد۔ مرج سیاہ۔ نمک۔ مرج سیاہ۔ تین ماشے۔ پہلے گوشت کا حسب معمول قورمہ مصاحہ معمولی دیکر تیار کرین بعد اسکے بوٹیان شوہ بمیں سے و جو کر نکال لیوین اور شوربہ چھان ڈالین پھر بوٹیان اوسمین ڈال دین بعد اسکے بادام کو پیکر بجاتے لعاب ہمراہ وہی و تلی ہوئی پیاز

زعفران پسلی ہوئی کے ادس تو رمد میں ڈالیں اور گرم مصالح پیکر ڈالیں بعد اسکے لیون  
 پھوڑ کر قدر سے گرمی پر رکھ دیں بعد تھوڑی دیر کے صحن کرین۔ سیطرح پستہ کا سالن بھی پکایا جائے  
 قسقم۔ مسلم بادام و پستہ کا سالن۔ گوشت ایک سیر بادام و پستہ۔ ہر ایک پاؤ بھر۔ گھی  
 آدہ سیر۔ دودھ ایک سیر۔ لونگ۔ الائچی۔ مرچ۔ زیرہ۔ دارچینی۔ ہر ایک دو ماشے۔ لہری  
 و ہنیا۔ اور ک۔ لہسن۔ ہر ایک ایک چٹانک۔ سرخ مرچ نو ماشے۔ نمک تین تولہ بالائی  
 پاؤ بھر۔ دہی پاؤ بھر۔ سہاگہ۔ سبزی۔ پھنکری۔ بقدر حاجت۔ عرق لیون ایک چٹانک۔  
 پیاز پاؤ بھر۔ پہلے بادام و پستہ کو پانی میں ڈال کر ادھین تھوڑی تھوڑی سبزی گلابی۔ پھنکری  
 سہاگہ۔ چوکھ ڈال کر جوش دے جب خوب جوش ہو جاوے نکال کر دیکھے اگر گل گئے ہوں خیر  
 ورنہ پھر سبزی۔ سہاگہ۔ پھنکری۔ مین جوش دے جب گل جاوے تو نکال کر دودھ میں جوش دے  
 کہ مزہ بھی وغیرہ کا جاتا رہے پھر ادس کو گھی میں بریان کر کے رکھ لے۔ بعد اسکے گھی میں  
 پیاز بریان کر کے نکال لیوے اور گرم مصالح پیکر رکھ لیوے پھر گوشت کو مصالحہ معمولی  
 دیکر مہ گھی وغیرہ قیہ تیار کرے اور اس قیہ میں بادام و پستہ لگے ہوئے والدے اور  
 بالائی دہی چھانکر اور زعفران اذلی ہوئی پیاز پیکر ملاوے اور قیہ میں ڈالے پھر گرم  
 چھٹک کر ادس کو قدر سے گرمی پر رکھ دے کہ پانی دہی کا سب خشک ہو جاوے بعد اسکے  
 ادس کو دم پر رکھ دے۔ اسی کو بادام و پستہ کے سیم کے سجون کا سالن بھی کہتے ہیں نہایت  
 خوش مزہ و خوشبودار ہوتا ہے۔ بعد تیاری لیون کا ٹکڑا نچوڑوے اور صحن میں ملاوے۔  
 قسقم۔ ارومی کے تون کا سالن۔ گوشت ایک سیر۔ دال ماش پاؤ بھر۔ گھی آدہ سیر۔ لونگ  
 الائچی۔ زیرہ۔ دارچینی۔ ہر ایک دو ماشے۔ مرچ سیاہ و سرخ ہر ایک نو ماشے۔ دہی پاؤ بھر  
 پتے ارومی کے حسب ضرورت۔ نمک ایک چٹانک۔ لہری۔ دہنیا۔ لہسن۔ اور ک۔ ہر ایک  
 ایک چٹانک۔ عرق لیون ایک چٹانک۔ پہلے دال ماش کی جھگوڑے اور دھو کر ادس کو  
 چنے بعد اسکے موافق دستور اور ک۔ زیرہ۔ لونگ۔ الائچی۔ وغیرہ مع نمک ملا کر پیٹھی پیکر



پتوں پر پینے اور حسب دستور اوسکو کانگریجی مین بریان کرے بعد اسکے گوشت کا قورہ  
 دو بارہ معمولی متاع و بقیہ گھی دیکر تیار کرے اور اوس مین یہ پتے تلے ہوئے ڈالکر خوب  
 بعد اسکے قدرے پانی ڈالکر کچا کرے اور پھر گرم مصالحہ و عرق لیون دیکر قدرے وقت  
 کرے اور دم دیکے صرف مین لاوے۔

قسمتھم - اروی کے پتوں کا سالن دو سری ترکیب - سب اشیا یوزن مذکورہ بالا لیکر گوشت  
 کا قورہ حسب معمول معمولی مصالحہ دیکر تیار کرے اور ماش کی دال کی پنبی مین پتے اروی  
 کے باریک باریک کتر کر ملاوے بعد اسکے اوسکو بھینٹ کر بہت چھوٹی چھوٹی پھلیاں  
 بقدر بادام کے بنا کر تے اور اوسکو موافق ترکیب مذکورہ بالا ہر اقدیمہ کے پچاوسے گر  
 اسپین گھی زیادہ درکار ہو گا نہایت لذیذ ہو تا ہے۔

قسمتھم - آلو اور مٹر کی پھلیوں کا سالن - گوشت ایک سیر - آلو ایک سیر - دال مٹر سیر  
 ایک سیر - گھی ایک سیر - لونگ - الائچی - دارچینی - مرچ سیاہ - زیرہ - ہر ایک دو ماشے  
 لہسن - دھنیا - ادک - ہر ایک ایک چٹانک - وہی پاؤ بھر عرق لیون ایک  
 چٹانک - نمک ایک چٹانک - پہلے موافق دستور مصالحہ معمولی دیکر گوشت کا قورہ تیار  
 کرے بعد اسکے آلو کو قدرے نمک دیکر اوبال ڈالے اور اوسکے ٹکوسنے کی طرح کرے  
 بنا سکے اور دال مٹر سیر کو بھی اوبال ڈالے مگر نمک دیکر پھران و دونوں کو علیحدہ علیحدہ بریان  
 کرے اس طرح کہ آلو کو زرد گھی کر کے بریان کرے اور پھلیاں بھی اسی طرح گھی مین تلے  
 اور قریہ مین ملا کر اوسکو گسے اور قدرے پانی کا چھینٹا دیکر اوسکو آگ پر رکھ دے پھر اسپین  
 عرق لیون و گرم مصالحہ و ملی ہوئی پیاز دیکر قدرے وقت کرے اور صرف مین لاوے۔

قسمتھم - اٹے پٹنے کا سالن - گوشت آدہ سیر - مین آدہ سیر - گھی آدہ سیر - لونگ - الائچی -  
 زیرہ - دارچینی - مرچ سیاہ - ہر ایک دو ماشے - پودینہ پنیر اورک - دھنیا - لہسن - ہر  
 ایک ایک چٹانک - پیاز ٹوٹا - پاؤ - سرخ مرچ ایک تولہ - وہی آدہ پاؤ عرق لیون۔

ایک چٹانک - مین بھونے چنے کا خیریت زعفران ایک ماشہ - نمک ایک چٹانک - پلے  
 مین مین اورک - لونگ - سیاہ مرچ - سرخ مرچ - نسین - ہار یک پسا ہوا - پیاز ایک  
 کتری ہوئی ماشہ نمک ملا کر اوسکو خوب مثل بھانگی کے مین کے پھینٹ کر تیار کرے بعد اس  
 تو سے پر جکینی مٹی گیلی ملا کر اوسکو چھٹے پر رکھے اور تھوڑا تھوڑا اوسپڑا لے اور مثل مٹی  
 کے اوسکو پھیلا دے جب پانی اوسکا خشک ہو جاوے اوسکو لپیٹ لے اسی طرح تہم  
 مین کی روٹیاں بنا کر لپیٹ لے پھر اوسکو پھرنی سے مثل اروی کے پتے کے چوکیوٹا بقدر  
 دودھا اگل کے کاگر کئے مین سے اور رکھ چھوڑے - بعد اسکے گوشت لیکر مثل پرندے کے  
 کباب کے پرندے بناوے اور کبابوں کا کل مصلح مع نمک و گھی و دیگر مثل فورہ کے  
 پکاوے جب مغل کر تیار ہو جاوے اوسمیں یہ قتلے مین کے کہ جسکو اٹھ پٹے کہتے ہین  
 بریان کیے ہوئے ڈالکر بھونے اور تھوڑا پانی و دیگر کا دے بعد تیاری عرق لیمون و زعفران  
 و پیاز بریان پسپا ہوئی دیکر قدرے توقف کرے بعد اسکے صرف کرے نہایت ذائقے کے مرنگے -  
 قسم - نگہبانے کا ہالن - گوشت ایک سیر - کھانے پاؤ بھر - گھی تین پاؤ - نمک تین تولہ -  
 زعفران کو ماشہ - لونگ - الائچی - دارچینی - زیرہ - مرچ سیاہ - ہر ایک دو ماشہ - دہنیا -  
 اورک - مین - ہر ایک ایک چٹانک - بیجی آدہ پاؤ - عرق لیمون ایک چٹانک - پہلے کھانوں  
 کو گھی مین اسطرح تے کہ دو ماشہ زعفران حل کر کے اوسمیں چھ ماشہ نمک ملاوے اور  
 آدہ سیر گھی مین اوسکو ڈالکر تے پھر گوشت کا قیمہ حسب دستور معمولی مضامینہ دیکر پاؤ بھر گھی  
 مین تیار کرے یا مثل کھانوں کے کباب بنا کر تیار کرے اور بعد تیاری اوسمیں کھانے  
 ملا کر قدرے پانی دیکر پکاوے جب پانی خشک ہو جاوے اوسمیں گرم مضامینہ و عرق لیمون  
 دیکر قدرے گرمی پر رکھ دے اور بعد تھوڑی دیر کے صرف مین لاوے -

فصل تیسری ذکر مین اقسام ساڈرکاری ساڈبھرتے کے  
 قسم - زکاری آلوکی - آلو ایک سیر - گھی پاؤ بھر - نمک دو تولہ زعفران تین ماشہ -

لوٹک۔ سیاہ مرج۔ داجینی۔ ہر ایک ایک ماشہ۔ سرخ مرج۔ چہ ماشہ۔ عرق لیمون ایک چٹاٹک۔  
 دہنیا سبز آدھی چٹاٹک۔ آلو کو چھیل کر اوسکے قتلے بناوے اور زعفران پسکر پیلے چند لوٹکوں سے  
 گھی کو خوشبو کرے پھر زعفران پسے ہوئی ڈال کر گھی کو زرد کرے بعد اسکے آلو کو ڈال کر تیلے  
 اور پانی تھوڑا سا دیکر نمک ڈالے اور پکاوے جب خوب گل جاوے گرم مصالح پس کر  
 ڈالے اور ہزار دہنیا کتر کر ہمراہ عرق لیمون کے دے اور قدر سے گرمی پر رکھے کہ پانی  
 بالکل سوکھ جاوے نہایت ڈالنے کی ہوگی۔ اسی طرح اروسی کی ترکاری بھی پکائی جاتی  
 ہے اگر تھوڑا سا گیتھی وپالک کا ڈالے تو اور بھی خوش ذائقہ ہوگی۔

فستق۔ کدو کی ترکاری۔ کدو ایک سیر گھی پاؤ بھر۔ لوٹک۔ سیاہ مرج۔ داجینی۔ ہر ایک  
 ایک ماشہ۔ عرق لیمون ایک چٹاٹک۔ نمک دو تولہ۔ پودینہ آدھی چٹاٹک۔ پیاز آدھ پاؤ۔  
 سرخ مرج۔ چہ ماشہ۔ پیلے کدو کو چھیل کر اوسکے قتلے بناوے بعد اسکے لوٹک گھی میں  
 کر ڈال کر نکال لیوے پھر پیاز کتر کر تیلے اور نکال لے پھر اوسے گھی میں کدو کے قتلے تیلے  
 اور قدر سے پانی مہ نمک کے دیکر پکائے جب خوب گل جاوے گرم مصالح و تلی ہوئی پیاز  
 پسکر ہمراہ عرق لیمون کے ڈالے اور پودینہ باریک کتر کر چھڑک دے اسی طرح لوکی  
 پھر لکڑی کی بھی ترکاری پکائی جاتی ہے۔ لیکن امین زعفران ہلدی دینا ضرور ہے کہ زرد ہو  
 فستق۔ ترئی کی ترکاری۔ ترئی ایک سیر گھی پاؤ بھر۔ نمک دو تولہ۔ پیاز آدھ سیر۔ لوٹک  
 الائچی۔ سیاہ مرج۔ ہر ایک ایک ماشہ۔ ہلدی آدھی چٹاٹک۔ اگر زعفران ہو تو تین ماشہ  
 عرق لیمون ایک چٹاٹک۔ پیلے ترئی کو چھیل کر اوسکے باریک قتلے کا کر رکھ لے پھر پیاز  
 چھیل کر اوسکے بھی باریک بکھے کاٹے اور لوٹک سے گھی کو خوشبو کر کے اوس میں ہلدی یا  
 زعفران پسکر ڈالے جب وہ بریان ہو جاوے گھی پس کر پیاز کو تیلے بعد اسکے بجا لکڑی بھی  
 اوسے ہلدی میں ڈال دے اور ترئی کو تیلے پھر پیاز بھی مہ نمک اوس میں ڈال کر بند کر دے جب  
 گل جاوے گرم مصالح پسکر ہمراہ عرق لیمون کے ڈال دے۔ اسی طرح بھنڈی کی بھی

ایک کاری کہتی ہے کہ اس میں پیاز اس قدر نہیں پڑتی صرف آدھی چٹانک کافی ہے۔

قشتم۔ ساگ چولائی۔ ساگ ایک سیر۔ نمک دو تولہ۔ پیاز سیر بھر۔ لمبی۔ و بنیا۔ مرچ سرخ  
ہر ایک دو تولہ۔ گھی پاؤ بھر عرق لیون ایک ٹائی ایک چٹانک۔ پتلے ساگ کو باریک کاٹ کر  
رکھ لیوے بعد اسکے پیاز کو کچھ وار کاٹ کے پون پاؤ گھی مین تے گرا لیں کہ نہ خوب بریان  
ہو جاوے نہ بالکل خام بعد اسکے یقینہ گھی مین مصالحہ بھجھو چولائی کو مہر نمک ڈال دے اور  
نرم آج دے جب پانی اور کٹا خشک ہو جاوے پیاز بھی اس میں شریک کرے اگر ضرورت  
ہو قدرے پانی دے اور پکاوے بعد تیار سی عرق لیون یا کبتائی دیکر ایتنا لیوے لیکن  
یہ ساگ تیل مین بہت خوب پکتا ہے۔ اگر آلو تھوڑے ڈال دے تو اور بہتر ہوگا۔ اسی طرح  
ساگ مٹی پاک و ساگ مرہ و ساگ خرفہ وغیرہ بھی پکایا جاتا ہے۔ لیکن سوائے ساگ چولائی  
کے اور کسی مین اس قدر پیاز نہیں پڑتی۔

قشتم۔ بھرتہ آلوکا۔ آلو ایک سیر۔ پیاز پاؤ بھر۔ ہر ادھنیا ایک چٹانک۔ لونگ۔ الائچی۔  
دارچینی۔ سیاہ مرچ۔ ہر ایک دو ماشے۔ ہری سرخ مرچ ایک تولہ۔ گھی پاؤ بھر عرق لیون  
ایک چٹانک۔ پتلے آلو کو اوبال ڈالے بعد اسکے پون پاؤ پیاز باریک کاٹ کے آلو کو خوب  
لکڑا دین ڈالوے پھر ادھنیا و ہری مرچ کتر کر اور گرم مصالحہ مہر نمک پیکر مار دیوے  
بعد اسکے یقینہ پیاز کو گھی مین تے اور بعد تیل جانے کے یہ بھرتہ اس میں ڈال کر بھون ڈالے  
اور عرق لیون ڈال کر ایتنا لیوے۔ اسی طرح اروی کا بھرتہ بھی بنایا جاتا ہے نہایت بخیر  
چیز ہے۔ اگر اس میں قیہ بریان ڈالو تو اور عمدہ ہوگا۔

قشتم۔ بھرتہ لیکن کا۔ لیکن ایک سیر۔ وہی عمدہ چمکہ آدھ سیر۔ نمک ڈالائی تولہ۔ گھی پاؤ بھر  
پیاز پاؤ بھر۔ پودینہ ایک چٹانک۔ لونگ۔ الائچی۔ سیاہ مرچ۔ ہر ایک دو ماشے۔ ہری  
مرچ ایک تولہ۔ عرق لیون ایک چٹانک۔ پتلے لیکن کو گرم بھجھو بھیل مین بہت دیر  
چھوٹی اٹنی نگا کر دباوے بعد اسکے پیاز کو کاٹ کر تھن پیاز تیل لے اور گرم مصالحہ میں

رکھ لے اور پودینہ سبز و ہری مرچ باریک کتر کر کھ گرم مصالحہ و نمک دی مین ملا دیوے  
اور پیاز تلی اور غیر تلی یہ بھی دی مین ملا کر لیکن کے اوپر سے مٹی و مچھلکہ دور کر کے پیسے اور  
دی مین ملا دیوے بعد اسکے گھی کسی پتہ مین بھرتہ پر رکھ کر ایک بڑی چنگاری آگ سے  
اڑسکد جلا کر ڈانک دے بعد تھوڑی دیر کے کھولے اور وہ گھی مین حرق لیمون کے  
ملا دیوے۔ اور اگر تھوڑا قیہ بریان بھی ملا دے تو اور زریادہ عمدہ ہو گا۔

### فصل چوتھی بیان مین استام کباب مبرقہ کے

مستحم گوشت کباب سب کے۔ گوشت ایک سیر۔ کچری یا رنڈ خربزہ ایک تولہ۔ پیاز پانچ  
اورک۔ مہنیا۔ آدھی آدھی چٹانک۔ لونگ۔ مرچ سیاہ و سرخ۔ زیرہ سیاہ۔ دارچینی  
ہر ایک دو ماشے۔ بے بعد نے ہوئے ایک چٹانک۔ گھی آدھ پاؤ۔ دی پاؤ بھرنے کا دی  
چٹانک۔ پہلے پیاز کو گھی مین تل کے کھال لے بعد اسکے گوشت کا قیہ لیکر اوس مین جاہ  
مصلح ملا کر پس ڈالے پھر وہی اور کچری یا رنڈ خربزہ اور تلی ہوئی پیاز مپیکر اور بقیہ  
پیاز کو کہ بقدر آدھ پاؤ کے جو کچری سے خوب باریک کاٹے اور پانی اور سکا پنچوڑا لے اور  
یہ سب ملا کر کھدے کہ گوشت کچری سے خوب نرم ہو جائے بعد اسکے سب پر تھوڑا تھوڑا  
لیکرتاگے سے لپیٹ دے اور آگ کو نئے کی سلنگ کر اوس پر تگا دے جب پانی اڑ سکا پانک  
جاوے اوس گھی کو پیاز سے چھراہو اوس پر پچا رہ دیتا جاوے یہاں تک کہ اوسے نرم  
آج پزیرہ رخ کرے اور ادا مار کر مصرف مین لاوے۔

مستحم کباب پر سندے کے۔ گوشت ایک سیر۔ نمک آدھی چٹانک۔ اورک۔ پیاز ہر  
ایک آدھ پاؤ۔ گھی پاؤ بھر۔ مرچ سیاہ و سرخ۔ ہر ایک ایک تولہ۔ لونگ۔ الائچی۔ زیرہ تین  
تین ماشے۔ مہنیا۔ ایک چٹانک۔ لیمون چار عدد۔ نعفران دو ماشے۔ زہری آدھ سیر  
زیرہ آدھ پاؤ۔ بادام ایک چٹانک۔ پہلے زہری کو کپڑے مین باند کر اوسکا پانی پنچوڑا لے  
اور گوشت کے پہلے پتلے ورق کا گبر چھری سے ہلکی ہلکی چوٹ دے کہ اوسکے رینے الگ

اگ ہو جاوین اور عرق اور ک اور دہنیا بھو کر سیا ہو اور پیاز کتری ہوئی درختران نیو  
 و لونگ و الہی و بادام پسیر گوشت میں ملاوے اور خوب لت کرے بعد اسکے مسکشی لاکر  
 سچ پر چڑھاوے اور پیاز پر لگا کر دوا کرے اور کو خوب لپیٹ دے اور کوئلے کی آٹھ پر خوب  
 دیر تک اور کورکے مگر آنچ نرم ہو جب خوب سرخ ہو جاوین اتار لیوے۔ اگر اسی کو تیلی  
 میں تمام و کمال مصالح کیا ہوں کا دیکر لعاب داریکا دے تب بھی پرندے کہتے ہیں۔

قسم۔ کباب تیلی کے۔ گوشت ایک سیر لگی پاؤ بھر۔ نمک تین تولے پجری دو تولے دی پاؤ  
 اور ک ایک چٹناک۔ مرچ سیاہ و سرخ۔ ایک ایک تولے دارچینی۔ لونگ۔ الہی۔ زیرہ۔ ایک  
 دو ماشے۔ پیاز پاؤ بھر۔ چنے پھونے ہوئے ایک چٹناک لیون دو عدد۔ پہلے گوشت کا ایک  
 قیرہ کر کے ادھی پیاز کو تیل کے کمال لے اور ہمراہ بتیر پیاز خام و اور ک و گرم مصالح و نمک  
 وغیرہ کے دی و پجری و میں بھونے چنے کا لاکر بقدر خواہش کباب بنا دیا اور ایک تیلی میں  
 پانی کھولا و اور اسپر ایک کپڑہ باندھ کر اون کیا یون رکھ کر اوپر ڈانک دے کہ قدرے  
 وہ پختہ و سخت ہو جاوین بعد اسکے اونکو لگی میں ڈال کر بریان کرے اور مصالح و لاکر بھونے اور  
 لعاب داریکا بقدر حاجت شوربہ کھنوا چکا کر دتا ریوے اور عرق لیون ڈال کر معرق میں ملاوے  
 قسم۔ کباب تیلی کے سچ کے۔ گوشت پجلی کا اور سیر مسک لگی پون پاؤ۔ اور ک ادھی چٹناک  
 پیاز ادھی چٹناک۔ دی پاؤ بھر۔ بالائی ایک چٹناک۔ لونگ۔ الہی۔ دارچینی۔ ہر ایک  
 دو ماشے۔ مرچ سیاہ و سرخ ہر ایک چھ ماشے۔ نمک ڈیڑھ تولے دہنیا۔ میں چنے کا خام ایک  
 ایک چٹناک۔ لیون تین عدد۔ پہلے پجلی کے قلع موافق خواہش برابر کباب کے بناوے اور  
 چھری یا کائنٹے سے کوئچے اور میں لکڑی اور کو خوب دھوئے بعد اسکے عرق اور ک و نمک  
 اور دہنیا سیاہ و اون کڑون پر ملے اور پیاز کو لگی میں تل کر کے ہمراہ لونگ۔ مرچ سیاہ  
 و سرخ۔ الہی و دی وغیرہ کے مع عرق لیون و بالائی اون کیا یون پر ملے اور سچ میں  
 کوئچ کر کوئلے کی نرم آنچ پر رکھے اور بعد پانی خشک ہونے کے پکارے سے اور سچ لگی

جب تیار ہو جاوے اور سرخی آجاوے قدرے گرمی پر رکھ دے بعد اسکے صرف مرق لائے  
 قسٹم۔ کباب ماہی خاصگی مچھلی سلم ایک سیر کی۔ گھی ایک پاؤ۔ دہی پاؤ بھر۔ زعفران ماشے  
 دار چینی۔ لونگ۔ الائچی۔ ہر ایک تین ماشے۔ کشمش۔ پستہ۔ ہر ایک آدھ پاؤ۔ گوشت بکری کا  
 پاؤ بھر۔ دہنیا۔ اور ک۔ لسن۔ مہسن۔ چنے کا خام۔ ہر ایک ایک چٹاٹک۔ پیاز ڈیڑھ پاؤ۔  
 سو ف و زریہ آدھی آدھی چٹاٹک۔ پسین بھونے چنے کا ایک چٹاٹک۔ لیون چار عدد۔  
 میٹھا تیل آدھ پاؤ۔ نمک تین تولہ۔ پہلے گوشت بکری کا قیمہ حسب معمول مصالح و نصف گھی دیکر  
 تیار کریں۔ بعد اسکے مچھلی کو اسکے چھلکے اور پیٹ کی آلائش سے پاک و صاف کر کے زریہ  
 و سو ف و تیل و لسن و مہسن خام سے مراد ہو کر صاف کریں پھر کشمش و پستہ کو گھی میں تیل  
 کر کے ہمراہ قیمہ کے مچھلی کے پیٹ میں بھروں اور پیٹ کو جی دین اور تھوڑا مصالحہ منڈوی  
 و زعفران پسیر چھان ڈالیں اور مچھلی کے اوپر مل دیوین پھر اسکو قدرے کو بج دیں  
 اور نمک ہمراہ عرق لیون کے دیکر سچ پر چڑھاویں جب پانی اور کماچک جاؤ انکے پخت  
 میں گھی آدھی ملا کر پکارہ سے اوپر لگاتے جاویں یہاں تک کہ وہ خوب ہمرخ ہو جاوے  
 قسٹم۔ کباب ماہی ترکیب عمدہ۔ اس ترکیب سے اس کے کاتے کباب میں سے چنانہ بن جاتے  
 مچھلی ایک سیر گھی پاؤ بھر۔ دہی آدھ پاؤ۔ سو ف و زریہ۔ لسن۔ ہر ایک ایک چٹاٹک۔ پسین  
 خام چنے کا ایک چٹاٹک۔ میٹھا تیل آدھ پاؤ۔ لونگ۔ الائچی۔ دار چینی۔ ہر ایک دو ماشے۔  
 زعفران ایک ماشہ۔ انڈا ایک عدد۔ مرچ سیاہ و سرخ۔ ہر ایک چھ ماشے۔ پیاز پاؤ بھر۔ کباب  
 آدھ پاؤ۔ نمک تین تولہ۔ شکر سفید و عرق لیون۔ ہر ایک پاؤ بھر۔ پسین بھونے چنے کا آدھ پاؤ  
 دہنیا و زریہ۔ پہلے مچھلی کی آلائش دو زر کے تیل و زریہ و سو ف و لسن و مہسن خام سے  
 خوب تیل کر دو تین مرتبہ دھوئے بعد اسکے اوپر ایک کپڑا لپیٹ کر اوپر اس کے چکنی مٹی باندھ  
 آدھ آدھ اٹھل کے ہر طرف لپیٹ کر اسکو بجھاڑے مین رباوے یا خالی کپڑا اوپر لپیٹ کر  
 ایک قبلی میں پانی کھولا اور اسکو پٹو کھپانچ رکھ کر یہ مچھلی اس پر رکھ دے اور زریہ اسکا کسی

سرپوش سے آٹا لگا کر بند کر دے۔ ان دونوں صورتوں میں اس کا گوشت محلِ بادے گا اور وقت کا نٹے پڑ پڑ کے سب کھینچ لے اور اچھی طرح سے چُن ڈالے ہوا اسکے لونگ۔ الائچی مرچ سیاہ و سرخ۔ زیرہ۔ دارچینی۔ مین بھونٹے چے یا اور دیگر مصالح معہ دہی و مکھن غیر باہم ملا کر اس گوشت میں ملا دے اور اگر منظور ہو تو ایک سانچہ مچھلی کا لیکر اس میں گوشت مصالح آمیز کر محکری صورت مچھلی بنا دو خواہ کیساں یا گولے اس کے بنا کر کھیا مین آگ پر کھیا کر رکھے اور اولٹ پلٹ دے جب سمت ہو جاوے مٹی میں ڈال کر بریان کرے بعد اسکے ریاشنی شکر و لیموں کی تیار کر کے اس میں ڈال کر دے جب چاشنی جذب ہو جاوے اڑا لے اور زعفران و دیگر مصروف میں لے دے۔

قسم۔ کباب مرغ۔ مرغ ایک جہ۔ گوشت بکری کا پاؤ بھر گھی پاؤ بھر۔ دارچینی۔ لونگ۔ الائچی۔ زیرہ۔ ہر ایک دو ماشے۔ مرچ سیاہ و سرخ۔ ہر ایک چھ ماشے۔ ادراک۔ دھنیا۔ سن ہر ایک ایک چٹا ٹما۔ پیاز پاؤ بھر۔ نمک تین تولے۔ دہی پاؤ بھر۔ خستخاش چھ ماشے۔ پتلے گوشت کا قیمہ باریک کر کے نصف گھی و مصالح معمولی ضروری کے ساتھ قیمہ تیار کر مین بعد اسکے مرغ کو بان کر کے زیرہ وغیرہ سے ملکر دھوئیں اور پھر قید سے دہی و پانی اس میں ملکر دھوئیں بعد اسکے اس کے پیٹ میں دو پیازہ بھر کر دہی و یون اور سب پر چڑھائیں جب اس کا پانی نیک جاوے اور سپر بقیہ مصالح لگا دیں اور نرم آنی پر دم دیں اور پھر پارسے سے گھی و دہی ملا ہوا لگاتے جاوے۔ اسی طرح بھیج پرندوں کے کباب خواہ ان کے پیٹ میں قیمہ بھرا جائے یا نہ بھرا جائے پکائے جاتے ہیں۔

قسم۔ کباب بٹا یا قاز وغیرہ۔ قاز یا بٹا ایک عدد۔ گوشت بکری کا ڈیڑھ پاؤ گھی پاؤ بھر باوام کشمش۔ پستہ۔ ہر ایک آدھ پاؤ۔ لونگ۔ الائچی۔ دارچینی۔ ہر ایک تین ماشے۔ لہسن ایک چٹا ٹما۔ پیاز پاؤ بھر۔ سوخت زیرہ ایک ایک چٹا ٹما۔ مرچ سیاہ و سرخ چھ چھ ماشے۔ مین خام چنے کا ایک چٹا ٹما۔ بھونٹے چنے کا ایک چٹا ٹما۔ ادراک۔ آدھ پاؤ۔



ہم تین تولہ۔ چاول و بادام ایک ایک چٹنا ایک۔ ششماش چہ ماشے۔ قیمہ گوشت بکری کا کر کے  
 پہلے اوس قیمے کو حسب دستور نصف گھی میں پکاوے بعد اسکے تاز یا بل کو صاف کر کے پہلے ایک  
 گھنٹہ ہمراہ قدرے لونگ کے پانی کے جوش کرے بعد اسکے کانٹے سے کنج کر زیرہ و سونف  
 اس میں ہر دو سے لکر اوس میں دو گھنٹہ بھگو دے بعد اسکے قدرے لٹائی مٹی سے لکر  
 دھو کر خوب چھی طرح سے بھانڈا کی جاتی رہے بعد اسکے نمک و ادراک و ہسن پسپا ہوا لکر ایک گھنٹہ تو  
 کرے پھر اوس کے پیٹ میں حسب دستور مچھلی کے میوہ و مصالح بقیہ ہمراہ میوے کے بھر کے پیٹا و کا  
 رہی دیوے اور سب پر چڑا کر نرم آنچ کو ٹلی کی دنیا شروع کرے یہاں تک کہ پانی اوس کا ٹپکنا  
 بعد اوسکی چاول و بادام پیکر وہی مین ملاوے اور قدرے نمک گھی ملا کر پچا رہے سے  
 و نہ دفعہ کر کے لگا تا جا رہے جب سرخ ہو جاوے اور سو بقیہ گھی اوپر سے بڑائیہ پچا و لگا کر  
 سینک دے اور اوتا لیمو سے نہایت خوش ذائقہ ہوگا۔

قشعہ کباب نوہار بنیہ مرغ و قیمہ پر سندون کے۔ گوشت ایک سیر انڈے بیش ہر دو گھی  
 تین پاؤ۔ زعفران تین ماشے۔ پیاز آدھ سیر۔ ادراک آدھ پاؤ۔ مہار و دو تولے۔ دی پاؤ بھسہ  
 مارچینی۔ لونگ۔ الائچی۔ زیرہ۔ ہر ایک تین ماشے۔ ششماش چہ ماشے۔ مرغ سیاہ و سرخ چہ  
 چہ ماشے۔ و ہنیا و سب ایک ایک چٹنا نمک۔ نمک ایک چٹنا نمک۔ پہلے گوشت کو شل پر سندون  
 باریک باریک پارچہ بناوے پھر عرق ادراک اور دی و مصلح معمولی دیکر اوسکا دو پیازہ  
 تیار کرے پھر انڈوں کو جوش کر ڈالے اور چھیل کر درون طرف سے تھوڑا تھوڑا کاٹ ڈالے  
 کہ پٹا ہو جائے بعد اسکے پیاز کو چھیل کر اوسکے موٹے موٹے ورق کاٹیں اور بعد اسکے پہلے  
 کچھ ورق پیاز کے سب پر چڑا دین پھر ایک انڈا اوسکے بعد تھوڑا گوشت و دو پیازہ سے لیکر  
 پھر پیاز پھر انڈا پھر دو پیازہ اسی طرح سے برابر ستون پر چڑھاتے جا دین بعد اسکے زعفران  
 پیکر گوشت کے پارچوں پر اور پیاز کے قلموں پر اور رنگ مہار و پانی میں کھو لکڑیوں پر مرغ  
 بقیہ مصلح پیکر ادر اوس سب کو نرم کوٹنے کی آنچ پر رکھ دے جب پانی اوس کا ٹپک جاوے



کتر اہوازیہ و نارنجی و سرخ و سبز و مرج باریک کتر کر آپس میں ملا دے اور تھوڑا تھوڑا چمکے  
لیکراو کے اندر یہ مصالح بھرے بعد اس کے اگر تیلی کے منظور ہوں تو گول گول اور اگر مایہ  
کے منظور ہوں تو چھوٹی چھوٹی ٹکیاں بنا کر گھی میں بھونے اور قرے پانی دیکر مگلا دے  
اور اگر تیلی کے منظور ہیں تو بقدر خواہش لعاب وغیرہ دیکر ادا تار لیوے۔

قسمتھم۔ ملاوی کباب مایہ تو ہے کے گوشت سیر بھر گھی پاؤ بھر۔ میدہ ڈیڑھ چٹانک۔ لونگ  
لونگ۔ الائچی۔ زیرہ۔ ہر ایک درہا۔ اورک۔ دہنیا۔ مسن۔ ہر ایک ایک چٹانک۔ پیاز پاؤ بھر  
دہی پاؤ بھر۔ بنیہ مرغ۔ دودھ۔ سرخ۔ سیاہ و سرخ۔ ہر دو چہ چہ ماشے۔ لیون چار عدد۔ بین  
بھونے چنے کا آدہ پاؤ۔ خشخاش چہ ماشے۔ پہلے گوشت کو ہمراہ کل مصاوحہ کے پانی و نمک قدرے  
گھی ڈالکر چوش کرین جب گوشت گل جاوے اسکو ہمراہ مصاوحہ کے ملا کر میں الدین اور میدہ و  
بین خشخاش و مرغ سیاہ و سرخ وغیرہ پیکر مع دہی او میں ملاوین پھر آدہی پیاز کو تل کے  
اور آدہی ہر ایک کتر کر اس گوشت میں ملا کر ٹکیاں بناوین اور مایہ تو ہے میں گھی ڈالکر بریان  
کرین یا گوشت کی گول گول ٹکیاں پہلے مثل کباب کے بنا کر نمک و عرق اورک وغیرہ دیکر بھر  
پیاز کو بریان کر کے پس ڈالے اور ہمراہ گوشت کی ٹکیوں کے دہی دیکر اسکو گہار دے جب  
پانی دہی وغیرہ کا سوکھ جاوے تھوڑا پانی دیکر گلا ڈالے جو شور بہ بعد گل جانے کے باقی رہ جاوے  
او میں میدہ بین۔ خشخاش۔ پسے ہوئے مع دیگر مصالحہ سائیدہ کے ملا کر انڈے کی سفیدی  
و زردی ملاوے اور خوب لت کرے اور مایہ تو ہے میں ٹکیاں گوشت کی رکھراو میں لعاب  
کو کر جس میں گھی بھی ملاوے و کر بریان کرے اگر اس میں ایک پاؤ شکر اور ایک پاؤ عرق لیون  
دیکر کباب پر ڈالے تو اور بھی خوش ذائقہ ہونگے۔

قسمتھم۔ شامی کباب۔ گوشت سیر بھر گھی آدہ سیر۔ بنیہ مرغ ایک عدد۔ پیاز پاؤ بھر۔ دہنیا  
دو تولہ۔ مسن۔ ایک چٹانک۔ خشخاش چہ ماشے۔ بھونے چنے کا میں ایک چٹانک۔ لونگ  
الائچی۔ دارچینی۔ ہر ایک دو ماشے۔ مرغ سیاہ و سرخ چہ ماشے۔ دہی پون پاؤ۔ نمک تین تولہ

پہلے ہون پاؤ گوشت کا میٹر کر کے ہر اہرہ مصالحہ و قدر سے گھی کے معمولی طور سے خشک دیا۔  
پکا وین بعد اسکے ہر اہرہ گوشت خام کے ساتھ بلکہ مصالحہ ملاوین پیسکر چھوٹی چھوٹی ٹکیاں بناوین  
مگر آدھی پاز خام اکثر ڈالوین اور آدھی تن کر کے اور ٹکیوں پر سفیدی اور زردی اتارے  
کی خوب لت کر کے ٹکا وین اور گھی میں بریان کریں۔

قسمتہ۔ کباب مسلم۔ گوشت کا ایک بوٹہ سیر بھر کا۔ گھی آدہ سیر۔ لونگ۔ الائچی۔ زعفران۔  
زیرہ۔ ہر ایک دو ماشے۔ نمک ایک چٹا نمک۔ دہی پاؤ بھر۔ مین بھونے چنے کا ایک چٹا نمک۔  
خشخاش چہ۔ ماشے۔ کچری ایک تولہ۔ مین۔ اورک۔ ایک چٹا نمک۔ سب مصالحہ خوب باریک  
پیسکر چنان لیوے اور اوسمیں زعفران نمک و دہی ملا کر گوشت کے بوٹے کو کاشتے خوب  
اس مصالحہ میں رکھ کر کو پختیں مگر کا نا بہت موٹا نہوا اور سوئیان او کی خوب لانی ہوں جسے  
مصالحہ او کے اندر جذب ہو جاوے یا باقی بھی رہ جاوے تب بھی ایک ایسے ظرف میں رکھے  
کہ وہ بوٹہ اوسمیں آ جاوے اور قدر سے جگہ مصالحہ و گھی کے واسطے خالی رہ جاوے پھر مصالحہ  
بقیہ و گھی ڈال کر او کے منہ پر لٹکا کر ایک کالی سڑا نمک دے اور او کو خوب گرم تنور میں رکھو  
یا او کی بھونچل میں قدر سے گاڑوے اور تھوڑا او پر کھلا رکھے بعد اسکے جب یقین ہو سکے  
یک جانے کا ہو بحال لے ایسا خوش ذائقہ ہو گا کہ قابل بیان نہیں۔

قسمتہ۔ چاشنی دار کباب بوٹی کا۔ اگر چاشنی دار منظور ہو ایک پاؤ شکر اور ایک پاؤ عرق لیمو  
کا ملا کر چست شیرہ تیار کرے اور بعد تیاری کے اوس شیرے کو بوٹی پر ڈال کر بھر نہا کر  
اوس گرم تنور میں رکھ دے اس قدر کہ جب یقین پختہ ہو جائے اور شیرہ جذب ہو جائے گا  
ہو او کو نکال لے یا جو وقت گھی و مصالحہ دیکر رکھنے کا قصد ہو اوسی وقت وہ چاشنی بھی  
ڈال کر رکھ دے اس میں سہولت زیادہ ہے۔

قسمتہ۔ یمنی کباب مین کے۔ گوشت دو سیر۔ گھی۔ ایک سیر۔ لونگ۔ الائچی۔ زیرہ۔ دارچینی  
زعفران۔ ہر ایک دو ماشے۔ پیاز پاؤ بھر۔ دہی آدہ پاؤ۔ خشخاش ایک تولہ۔ مین بھونے چنے کا

ایک چٹناٹک۔ دال چنے کی سیر بھر۔ اور ک آدہ پاؤ۔ لہسن و دہنیا ہر ایک آدھی چٹناٹک۔ مرچ سیاح  
 و سرخ۔ ہر ایک چہ ماشے۔ میدہ آدہ پاؤ۔ نمک چار تولے۔ اول گوشت کی بخنی حسب معمول مصالح  
 و یکہ تیار کرے پھر اوس بخنی کو بقدر دال کے گلنے کے رکھ کر گوشت کو مل ڈالے اور چھان کر  
 لونگ و گھی سے پانچ مرتبہ گھمارے پھر دال چنے کی اوسین ڈال کر چیش کرے بعد اسکے اوس  
 دال میں میدہ و دہنیا ملا کر خوب باریک پسکر رکھے پھر تمام مصالحہ خوب باریک پیسے اور  
 آدھی پیاز کو باریک کترے اور آدھی پیاز گھی میں تلی ہوئی مسہ دی وغیرہ کے اوس دال میں  
 جو پیس ہوئی ہر ملاوے اور تھوڑا گھی ڈال کر اوسکو تلے یا اوسکی چھوٹی چھوٹی ٹکیاں بنا کر  
 اوسکو ماہی تو سے میں بریان کرے نہایت خوش ذائقہ ہوئے۔

فستق۔ آلو کے کباب۔ آلو ایک سیر گھی ڈیڑھ پاؤ۔ لونگ۔ الائچی۔ دارچینی۔ زعفران۔ ہر ایک  
 دو ماشے۔ وہی پاؤ پھر خشخاش چہ ماشے۔ اور ک۔ دہنیا۔ لہسن۔ پیاز۔ ہر ایک ایک چٹناٹک  
 بین خام چنے کا باریک پسا ہوا آدہ پاؤ۔ مرچ سیاہ و سرخ۔ ہر ایک چہ ماشے۔ اول آلو کو  
 اوبال ڈالے پھر چھ لکیر خوب ملنا شروع کرے یہاں تک کہ سرسہ سا ہو جاوے بعد اسکے تمام مصالح  
 کبابوں کا پسکر ملاوے اور پیاز بریان وغیرہ بریان ملائے۔ اگر پتلی کے پکانا منظور ہو جائے  
 اور اگر ماہی تو سے کے منظور ہوں تو ٹکیاں بنا کر گھی میں بریان کرے۔

فستق۔ بگین کے کباب۔ گوشت ایک سیر گھی پاؤ بھر۔ اور ک۔ پیاز۔ لہسن۔ دہنیا۔ ہر ایک  
 ایک چٹناٹک۔ میں بھونے چنے کا آدہ پاؤ خشخاش ایک تولہ۔ وہی پاؤ بھر۔ لونگ۔ الائچی۔  
 مرچ سیاہ و سرخ۔ زیرہ۔ دارچینی۔ ہر ایک چار ماشے۔ نمک تین تولے زعفران دو ماشے  
 لیون چہ عدد۔ پہلے گوشت کی حسب معمول مصالحہ و یکہ بخنی تیار کرین جب تھوڑا پانی رہ جائے  
 گوشت کو اوسین ملین اور چھان کر چار پانچ مرتبہ لونگ و گھی سے گھمار دین پھر اوسین تمام  
 مصالحہ پسکر ملا دین اور بگین کے قتلے بنا کر اوسپر سب چیزیں تیشی ملا کر لپٹ کر گھی میں تو  
 میں ڈال کر بریان کرین یا سب پر قتلے کو نکال کر چار دین او دو دفعہ دھوا کر آگ سے رکھ کر ہر ایک کو اوسپر چار دین

# باب تیسرا بیان دال کچھ خوشی و کچھ غم کی بیماریوں میں

## فصل پہلی ذکر میں اقسام دال کے

معمولی دالیں جو پکائی جاتی ہیں اور مکہ لکھنا پیکار سے گر چند نسخے خاصگی دالوں کے جو لائق رہو  
دار کے دستیاب ہوئے لکھے جاتے ہیں۔ اسی طرح کچھ بیان بھی معمولی ترک کر کے چند نسخے  
خاصگی عمدہ درج رسالہ ہذا میں۔

قسم۔ دال ارہر کی۔ دال ارہر سیر پھر۔ وہی پاؤ پھر۔ دار چینی۔ لونگ۔ الائچی۔ ہر ایک ایک  
مکہ دہی چٹنا مک۔ لکھی ایک پاؤ۔ پیاز آدہ پاؤ۔ لیسن ایک چٹنا مک۔ مرچ سیاہ دس سوخ میں  
زعفران ایک ماشہ۔ عرق لیون ایک چٹنا مک۔ پٹے دال کو خوب دھو کر تھوڑے پانی میں  
جوش دین بعد اسے اوس پانی کو بھینک کر دوسرے پانی گرم میں مع نمک کے جوش دین پھر اوس  
پانی کو بھی دو کرین بعد اسے عرق اور مک کا رنگ دہی ملا کر چار گھنٹہ تو ق کرین پھر  
لکھی میں بریان کرین اور ہر اہر کل مصالحہ کے کہ وہ پسا اور چھٹا ہوا ہو ڈال کر پانی بقدر رگھنے کے  
دین گر پانی گرم ہو جب پانی سوکھ جاوے اوقت دوم پر کھین بعد دم کھانے کے اور کھونڈ کر  
عرق لیون ڈالیں اور بقیہ پیاز بقیہ لکھی میں لال کر کے اوس سے گجھار دین اور زعفران پیکر  
ڈال دین ایسی خوش ذائقہ ہوگی کہ قابل بیان نہیں۔

قسم۔ دال ارہر بخنی دار۔ دال ارہر ایک سیر۔ گوشت آدہ سیر۔ لکھی آدہ سیر۔ بالائی پاؤ پھر۔  
دودھ آدہ سیر۔ وہی پاؤ پھر۔ دار چینی۔ لونگ۔ الائچی۔ زیرہ۔ مرچ سیاہ۔ سوخت۔ ہر ایک  
دو ماشے۔ اور مک۔ دہیا۔ لیسن۔ ہر ایک ایک چٹنا مک۔ نمک ایک چٹنا مک۔ عرق لیون ایک  
چٹنا مک۔ زعفران ایک ماشہ۔ پہلے گوشت کو حسب معمول مصالحہ معمولی دیکر اوسکی بخنی تیار  
کرین بعد اسے گوشت کو بخنی کے شو بے میں ملکر خوب چھان لین اور کئی مرتبہ اوسکو لونگ  
و لکھی سے گجھار کر رکھ چھوڑ دین بعد اسے دال ارہر کو موافق ترکیب کے کہ رُب بالا اوبال کرنا

اور بجائے پانی کے پینے ڈال کر کلاہ میں جب بخنی سوکھ جاوے اور سوت او سے گھونٹ کر بالائی  
 درود و چھان کر ڈالیں اور گرم مصالح میسر چھڑک دین اور بقیہ گھی میں پیاز لال کر کے  
 گجائیں اور عرق لیون و زعفران میسر ڈال دین عجب خوش مزہ ہوگی کہ بیان سے باہر ہے۔  
 قسم - دال ماش - دال ماش ایک سیر گھی آدھ سیر نمک تین تود وود آدھ سیر - دال چینی  
 لونگ - کیرہ - الائچی - سیاہ مرچ - ہر ایک دو ماشے - پیاز آدھ پاؤ - ادک آدھی چٹناک - عرق  
 سرخ و سنہری آدھی چٹناک - زعفران چار ماشے - پہلے دال بجاوے بعد اسکے دھو کر تود  
 صا کر لے پھر نصف گھی میں دال کو لونگ و دال چینی و الائچی قدر سے قدر سے ڈال کر بریان کر  
 اور بعد اسکے پانی او سے گلنے کے موافق لیکر او میں زعفران میسر گھول دے اور خوش  
 دیکر دال بریان کی ہوئی او میں ڈال کر کھاوے جب دال خوب گل جاوے اور سوت چاہے  
 او کو خشک رکھے تو نمک پہلے کم ڈالے اور اگر تپا کرنا منظور ہو تو دودھ آدھ سیر اور بقیہ  
 پانی دیکر گھونٹ کے پتلا کرے اور بقیہ گھی میں پیاز کے چھتے کا شاکے بریان کر کے گجائے  
 مگر قبل گھارنے کے ادک و مرچیں باریک کاٹ کر اور گرم مصالح اور سپر چھڑک دیوے۔  
 اگر مرغوب طبع ہوتے ہوں گے ہینگ بھی شریک کرے نہایت خوش ذائقہ ہوگی۔

قسم - دال مسور سلم یا دہی - دال مسور ایک سیر - گوشت ایک سیر گھی آدھ سیر - لونگ نیم  
 الائچی - دال چینی - مرچ سیاہ - ہر ایک دو ماشے - ادک - پیاز - ہر ایک آدھی چٹناک - عرق  
 لیون ایک چٹناک - لہسی ایک چٹناک - نمک تین تودے - پہلے گوشت کی بخنی مندا و معمولی  
 دیکر تیار کرے اور بعد تیار سی گوشت لکڑی چھان لیوے اور گھی و لونگ سے گھار کر دیا گوشت  
 کا قیمہ مندا سمہ معمولی دیکر تیار کرے یا کباب بنالے جیسا منظور ہو بعد اسکے دال کو فود و  
 شل دال اربہ کے ایک مرتبہ پانی میں دوسری مرتبہ نمک و لہسی کے پانی میں جو شیش دیکر  
 معتوبے گھی میں بریان کریں بعد اسکے اگر بخنی ہو تو بجائے پانی کے دیکر او کو کلاہ میں اگر  
 کباب یا قیمہ ہو تو او کو پانی دیکر کلاہ میں جب دال خوب گل جاوے او مسور او کو گھونٹ کر

قیمہ یا کباب لاوین اور ادرک و گرم مصالحہ باریک پیس کر لہا دیوین پھر بقیہ کھی میں پاز لال کر کے گہمار دیوین اور صرف میں لاوین۔

قسم۔ دال چنے کی۔ چنے کی دال ایک سیر گوشت آدہ سیر گھی ڈیڑہ پاؤ۔ نمک تین تولے لونگ۔ الائچی۔ زیرہ۔ دارچینی۔ مرچ سیاہ۔ ہر ایک دو ماشے۔ مرچ سرخ نو ماشے۔ ادرک ہلدی۔ دہنیا۔ لہسن۔ ہر ایک ایک چٹناک۔ پیاز پاؤ بھر۔ لیون کا عرق ایک چٹناک ہی آدہ پاؤ۔ پودینہ سبز آدہ چٹناک۔ پہلے گوشت کا قیمہ یا بوٹیان کر کے اوسکے دو پیازہ تھورہ تیار کرے ہمراہ آدہ پاؤ گھی و ضروری مصالحہ کے بعد اسکے دال چنے کی پیاز و نمک یکریوین کھی میں بریان کرے بعد اسکے دو پیازہ ڈال کر بھونے پھر اور پانی گلنے کے موافق دیکر پکاوے پھر گھونٹ کر گرم مصالحہ میں کے ڈالے اور بقیہ کھی سے پیاز لال کر کے گہمار دیو اور عرق لیون ملا کر قدرے توقف کرے پھر صرف میں لاوے۔

قسم۔ دال چنے کی مع مٹن کے۔ دال چنے کی سیر گوشت دو سیر گھی آدہ سیر۔ لونگ۔ الائچی زیرہ۔ مرچ سیاہ۔ ہر ایک دو ماشے۔ لہسن۔ دہنیا۔ ادرک۔ ہر ایک ایک چٹناک۔ پیاز پاؤ بھر۔ عرق لیون ایک چٹناک۔ پودینہ سبز ایک چٹناک۔ وہی آدہ پاؤ سرخ مرچ نو ماشے پہلے حسب دستور مصالحہ معمولی دیکر ڈیڑہ سیر گوشت کی بخنی تیار کرے اور آدہ سیر گوشت کا قیمہ یا تھورہ تیار کرے یا کل گوشت کی بخنی تیار کر کے چھان لے اور گوشت بخنی کا لیسکر اچھی اچھی بوٹیان دیکر تھورہ اوسکا تیار کرے اور باقی گوشت کا شوربہ بخنی میں مل کر چھان لے اور کئی مرتبہ لونگ و گھی سے گہمار کر رکھ چھوڑے اور حسب مذکورہ بالا چنے کی دال کو قدرے پانی میں نمک ڈال کر جوش کرے پھر کھی میں بریان کر کے تھوڑا پانی دیکر پکاوے بعد تیار می گھونٹ کر بخنی دیوے اور قیمہ یا تھورہ داخل کر کے ایک جوش دے پھر عرق لیون و پیاز بریان و گرم مصالحہ پسا ہوا ڈال کر قدرے توقف کرے اور بعد اسکے صرف میں لاوے نہایت لذیذ ہوگی کہ حاجت بیان نہیں۔



قشہم۔ دال مونگ کی بیونگ کی دال دھوئی ہوئی ایک سیر گزی ڈیڑھ پاؤ۔ اور ک۔ دھنیا پیاز  
 ہر ایک آکوی چٹاٹک۔ لونگ۔ الائچی۔ سیاہ مریج۔ زیرہ۔ زعفران۔ دارچینی۔ ہر ایک ایک  
 ماشہ۔ نمک ڈیڑھ تولہ۔ دودھ پاؤ بھر عن لبون آدھی چٹاٹک۔ زعفران دو ماشے۔ پہلے  
 گھی کو لونگ و الائچی کے دانوں سے خوشبو کرین بعد اسکے ہمراہ دال کے سیاہ مریج۔ زیرہ۔ سہل  
 الائچی۔ ڈالکر بھونے پھر پیاز کے پھنکھن اور ک پیسی ہوئی کے ڈالکر زعفران کو پیکر ہمراہ  
 دودھ کے ڈال دے اور آٹھ کھینچی کھنکھن کوٹنے کی نرم آنچ دیوے اور سرپوش میں آٹھ کھنکھن  
 اس طرح بند کر دے کہ سرپوش کا سر اندر دیکھی کے رہے اور اسکے اوپر جو گیکہ خالی ہے ہر تھوڑا  
 پانی بھر دین اور پیٹ پر دیکھی کے پانی کا پچارہ پھیرتے جائیں اس تہ پر سے وہ والے تہ پر  
 پانی دینے کے صرف اندر ہی کے بخارات سے گل جاوے گی جب تیار ہو جاوے گرم مصالح اور  
 لاک دیگرہ و دیگر کام میں لاوین نہایت لذیذ ہوگی۔

قشہم۔ دال مونگ پیو پانی کی دوہری ترکیب سے۔ دال مونگ کی دھوئی ہوئی ایک سیر  
 گھی پاؤ بھر۔ دارچینی۔ لونگ۔ الائچی۔ سیاہ مریج۔ زیرہ۔ ہر ایک ایک ماشہ۔ زعفران دو ماشے  
 اور ک۔ دھنیا۔ ہر ایک دو تولہ دال مونگ کی جو تازی دھوئی ہوئی ہو اور نمک اوکے بھیکنے میں  
 ڈالایا ہو او سکھو خوب اچھی طرح پونچھ کر ایک پتلی میں پانی پھر کر ڈال دین اور ایک کپڑا  
 پتلی کے منہ پر باندھ کر دال کو اوپر رکھیں اور اوپر سے سرپوش رکھ کر آٹے سے منہ بند  
 کر کے ڈالک دین جب یہ یقین ہو کہ بذریعہ بھاپ کے نصف گل گئی ہوگی نکال لین بعد اسکے  
 گھی میں بریان کر کے اور گرم مصالحہ وغیرہ مع زعفران و دیگر پھر اسی طرح رکھ کے منہ  
 سرپوش کا آٹے سے بند کر دین جب خوب گل جاوے اور سوقت بقیہ گھی میں لونگ پیاز و دیگر  
 کرکڑا دین اور دال کو نکال کر اوٹھین گیار دین اور قدر سے توقف کر کے کام میں دین۔  
 قشہم۔ دال مونگ تیسری ترکیب سے۔ دال مونگ کی ایک سیر گھی پاؤ بھر۔ تیزاب۔ زیرہ  
 مریج سیاہ۔ لونگ۔ الائچی۔ ہر ایک چھ ماشے۔ زعفران تین ماشے۔ پہلے پانی میں تیزاب

لونگ والا پچی ڈالکر خوب جوش دے پھر لونگ و گھی سے گہارے اور زعفران پسی ہوئی  
دیکر پھر جوش دے اور گرم مصالحہ و نمک وغیرہ دیکر کر گہارہ دین پھر دال کو اسی پانی میں  
پکا دین اور دم دیکر صرف مین لا دین۔

قسم۔ دال موٹھ۔ دال موٹھ کی بھی شل دال مونگ کے ہر ترکیب سے پکائی جاتی ہے اسکا  
ذائقہ بھی اشل مونگ کی دال کے ہوتا ہے مگر گرم انتہا سے زیادہ ہے۔

قسم۔ دال مٹر۔ مٹر کی دال ایک سیر گھی ڈیڑھ پاؤ۔ پودینہ ہر ایک چٹانک۔ پیاز آدھ پاؤ  
میں بھولے جینے کا ایک چٹانک۔ نمک آدھ چٹانک۔ گوشت ایک سیر۔ زیرہ۔ دارچینی  
لونگ۔ سیاہ مرچ۔ ہر ایک دو ماشے۔ خشخاش ایک تولہ۔ دہی آدھ پاؤ۔ ار رک۔ لہسن۔ دہنیا  
ہر ایک ایک چٹانک۔ عرق لیمون ایک چٹانک۔ پیلے گوشت کا قیمہ کر کے حسب دستور مصالحہ  
سمولی دیکر کباب تیار کرے اور پون پاؤ گھی کما بون مین صرف کرے بعد اسکے دال مٹر کو  
ایک دفعہ پانی و نمک و پودینہ ڈالکر اوبال ڈالے پھر اسکا پانی پونچھ کر آدھ پاؤ گھی مین بریان  
کرے بعد اسکے پانی بقرہ رگٹے کے دیکر آگ پر رکھ دے جب خوب گل جاوے گھونٹ کر  
کباب اوسمیں داخل کرے اور زعفران و گرم مصالحہ پیکر مع عرق لیمون ڈال دے پھر پیاز  
و گھی سے گہارہ کر قدرے گرمی پر رکھ کر صرف مین لاوے بہت خوش مزہ ہوگی۔

قسم۔ دال مٹر سبز۔ مٹر کی دال ایک سیر۔ گوشت دو سیر۔ دارچینی۔ لونگ۔ الائچی۔ زیرہ  
ہر ایک دو ماشے۔ دہی آدھ پاؤ۔ پیاز لہسن۔ ار رک۔ دہنیا۔ ہر ایک ایک چٹانک گھی  
ڈیڑھ پاؤ۔ زعفران ایک ماشہ۔ عرق لیمون و پودینہ ایک چٹانک۔ نمک آدھ چٹانک۔ پیلے  
گوشت کی حسب دستور مصالحہ سمولی دیکر بخنی تیار کرے پھر گوشت مٹر خوب چھان لے بعد  
اسکے لونگ و گھی سے کئی مرتبہ گہارے پھر دال مین نمک ٹل کر گھی مین بریان کرے بعد اسکے  
قدرے پانی دیکر اسکو گلاوے پھر گھونٹ کر بخنی بجائے پانی کے ڈالے اور جوش دیکر زعفران  
و گرم مصالحہ میکڑ ڈالے اور لیمون کا عرق ڈالکر پھر قیمہ گھی و پیاز سے گہارہ کر صرف مین لاوے۔

قسمت رکھو ہے۔ اکثر دیہات میں اسکو انڈیل کہتے ہیں۔ دال ماش ایک سیر۔ کھی پاؤ بھر۔ ہلدی۔ ادھنیا۔ لہسن۔ ادرک۔ ہر ایک ایک چٹانک۔ دارچینی۔ سیٹی۔ لونگ۔ سیاہ مرچ۔ الائچی۔ ہر ایک ایک ماشہ۔ وہی آدہ پاؤ۔ نمک تین تولے عرق لیمون ایک چٹانک۔ سرخ مرچ چھ ماشہ۔ پہلے دال ماش کو بھگو کر دھو ڈالے اور دو تولے نمک دیکرت ادرک دیگر مصالحہ کے ہر ایک پس ڈالے پھر تھوڑی دیر خمیر رکھے بعد اسکے ایک پتلی میں پانی کھولا دے اور گنے کی پور کی طرح کے لمبے لمبے اوس مٹی کی کے ٹکڑے بنا کر اس کھوتے ہوئے پانی میں ڈال دے جب وہ او بل جائیں اوس وقت اوسے کا گرز زر دھکی میں پہلے مٹی بریان کرے بعد اسکے اون تلوں کو تلے پھر مصالحہ معمولی گوشت کا لیکر اوس مصالحہ کو بھوتے بعد اسکے قتلے ہوئے ڈال کر کسے اور پانی بقدر گنے کے دیکر آگ پر رکھ دے جب پک جائے عرق لیمون گرم مصالحہ وغیرہ دیکر بھر کر ہی پر رکھ دے بعد تھوڑی دیر کے صرف میں لاو اسی طرح اگر بجائے دال ماش کے دال مونگ کی ڈال دین تو وہ بھی عمدہ ہونگے۔

قسمت رکھو ہے۔ دال ماش یا مونگ ایک سیر۔ کھی پاؤ بھر۔ مغز پیٹھ پاؤ بھر۔ لونگ۔ الائچی۔ دارچینی۔ زیرہ۔ سیاہ۔ مرچ۔ سیاہ۔ ہر ایک دو ماشہ۔ ہلدی۔ ادھنیا۔ لہسن۔ ادرک۔ ہر ایک ایک چٹانک۔ نمک آدہ چٹانک۔ پیاز پاؤ بھر۔ مرچ سرخ چھ ماشہ۔ خمیر ایک تولہ۔ پہلے دال ماش کی بھگو کر دھوئے پھر اوس میں مغز پیٹھ۔ لونگ۔ سیاہ مرچ۔ الائچی۔ زیرہ۔ سرخ مرچ۔ پیاز۔ لہسن۔ ادرک۔ ہلدی۔ نمک وغیرہ ملا کر پس ڈالے اور کھوئے خمیر دیکر رکھ دے جب خمیر اٹھ آوے اوس وقت اوسکی بریان معمولی طرح سے چھوٹی یا بڑی کسی ظرف پر توڑ کر دھوپ میں خشک کرے بعد اسکے کھی کو لونگ سے خوشبو کر کے بریان اور مین میں بھر بریان نکال کر اوس کھی میں مصالحہ زر معمولی ٹیکر بھون بعد اسکے بریان اور نمک دیکر بھر خوب بھونے جب بریان ہو چکین اوس وقت پانی بقدر گنے کے دیکر گلاوے بعد گنے کے شور بہ بقدر خواہش کھکھک جاے گہارے یا نہ گہارے پھر صرف میں لاوے۔

قسمت چھپوریاں۔ دال مونگ یا ماش یا ازہر یا چٹا یا دلی مسور جسکی منظور ہو ایک سیر لیکر  
 سوئے کھڑے بیٹھ کے اور کل شیلے نکوڑا دسی وزن کوئی لیکر میسین ایک پتیلی میں پانی جوش  
 کرے اور اس پر کڑہ باندھ کر پتیلی تیار شدہ کی بڑیاں جس طرح مذکور ہوئیں اس کپڑے  
 پر جو پتیلی کے منہ پر بند ہاوی توڑے جب وہ بذریعہ بھاپ کے سخت ہو جاوے تو اسے  
 اسی طرح کلچ ٹیٹھی صفت کرے پھر مش بڑیوں کے بریاں کرے اور مصالحہ بھونکر کپاؤ  
 نہایت لذیذ و خوش ذائقہ ہوتی ہیں۔ بڑیوں اور بھونکڑیوں میں صفت اسی قدر فرق ہو کہ وہ  
 خشک کی جاتی ہیں اور اوسمیں طوالت خشک کرنے کی سبب بذریعہ بھاپ کے سخت چوٹی  
 ہیں مگر بھونکڑی تیار کی ہوئی ایک روز کے سوا دس روز نہیں رہ سکتی اور بڑیاں جب  
 سوکھ جاوےں مہینوں رہ سکتی ہیں اور مرہ اور کٹھنیں تبدیل ہوتا

قسمت کھڑے مونگ۔ مونگ ایک سیر گوشت ڈیڑھ سیر گھی پاؤ بھر سویا ہلا اور رک  
 لہدی دھنیا۔ لہسن۔ پیاز۔ ہر ایک ایک چٹانک۔ زیرہ۔ دارچینی۔ لونگ۔ سیاہ مرچ  
 الائچی۔ ہر ایک دو ماشے۔ سرخ مرچ چھ ماشے۔ وہی آدہ پاؤ۔ نمک تین تولے پہلے حسب  
 دستور معمولی مصالحہ دیکر پختی تیار کرے بعد اسکے مع گوشت ملکر چٹان ڈالے اور گھی لونگ  
 سے کئی مرتبہ گہار کر رکھ چھوڑے بعد اسکے مونگ کو تھوڑا گھی ڈال کر بھونے اور پھر الگ  
 گھی میں معمولی مصالحہ بھونکر اوسمیں مونگ ڈال کر کسے اور نمک دیکر پختی کاتی کے شور پختی کا دین  
 اور زویدہ وار رک باریک کتر کر کپاؤے جب گل جاوے گھونٹ کر گرم مصالحہ دیکر گھی میں  
 یا زتل کے گہار دے نہایت لذیذ ہوئے۔

قسمت کھڑے ماش۔ ماش ایک سیر گھی پاؤ بھر تیز پات۔ لونگ۔ الائچی۔ دارچینی۔ زیرہ  
 مرچ سیاہ۔ زعفران۔ ہر ایک ایک ماشہ۔ اور ک آدھی چٹانک۔ سویہ۔ مرچ سرخ۔ ہر ایک  
 نو ماشے۔ نمک تین تولے بالائی پاؤ بھر پہلے ماش کو پانی و نمک میں اوبال ڈالے مگر خفیف  
 سا جوش دیکر ہسالیو سے بعد اسکے ماش کو آدہ پاؤ گھی میں بھون ڈالے پھر تیز پات مسلم اور

اور ک۔ سو یہ سیرج سیاہ و سرخ میکر ہمراہ اس کے پانی دیکر گلاوے بعد کٹنے کے  
 قدر سے دم کھلا کر گھونٹے اور گرم مصالحہ وزعفران و زیرہ بریان میکر ڈالے اور بالائی  
 جھا کر ملاوے اور تھکے جوش دیکر یا زنگی مین بریان کر کے دو مرتبہ گہا کر مصرف مین لائے  
 و ششہ۔ ماش کھڑے یعنی دار۔ اگر اس مین بھی سختی مثل کھڑے مونگ کے گھونٹنے کے بعد چائے  
 پانی کے دیوے پھر گرم مصالحہ و زیرہ و زعفران وغیرہ دیکر یا زہ سے گہا کرے خوش مزہ ہو

## فصل سویرنی نمین اقسام کچھڑی کچھڑا و حلیم طابہری غیر کے

و ششہ۔ کچھڑی ارہری۔ دال ارہر تین پاؤ۔ چاول استمالی، بڑا پاؤ گھی آدہ سیر بالائی  
 پاؤ بھر۔ دودھ آدہ سیر۔ پیاز آدہ ہی چٹناک۔ لونگ تین ماش۔ مک آدہ ہی چٹناک۔ زعفران  
 ایک ماش۔ پتلے دال کو ٹنک پانی مین ڈال کر خفیف سا جوش سے اور پا کر آدے گھی مین  
 ہمراہ چاولون کے بریان کرے مگر بہت کھری نہوے پاوے بعد اسکے گھی مین پیاز بریان  
 کر کے نکال لیوے پھر اسی گھی مین لونگ بریان کر کے وہ کچھڑی او سین ڈال کر پانی و نمک لائے  
 جب پانی سوکھ جاوے اور قدر سے کئی باقی رہے اس وقت پیاز و زعفران میکر ہمراہ  
 دودھ و بالائی کے کچھڑی مین ڈال کر ملا دیوے اور ایک آنچ دیکر گرمی پر منہ بند کر کے دم  
 پر رکھ دے بعد دم کھا جانے کے مصرف مین لاوے نہایت خوش ذائقہ ہوتی ہے۔  
 اسی طرح سے کچھڑی ماش و مونگ و دلی مسور بھی پکائی جاتی ہے۔ لیکن ماش کی کچھڑی مین  
 اور ک زیادہ ہونا چاہیے اور کل کچھڑیاں سوے ارہر کے برابر کی سینے دال چاول برابر  
 پکائے جاتے ہیں گراہری کی کچھڑی بغیر دلی تگنی دال کے اچھی نمین ہوتی اور ارہری کی کچھڑی  
 مین جسدہ گھی زیادہ ہوگا اوتنی ہی عمدہ اور لذیذ ہوگی۔

و ششہ۔ تھو کچھڑی۔ گوشت ایک سیر کچھڑی آرہر یا کچھڑی یا دلی مسور۔ یا تو نگیا ماش  
 دہو دال کی ہویا مع چھلکے ایک سیر گھی ایک سیر۔ ارک۔ و ہنیا وغیرہ ہر ایک ایک چٹناک۔

پیاز ایک چٹناک۔ دہی آدہ پاؤ۔ زیرہ۔ دارچینی۔ لونگ۔ الائچی۔ مرچ سیاہ۔ ہر ایک ماشہ۔  
 مرچ سرخ نواشتہ۔ زعفران ایک شہ۔ عرق لیمون تین تولے۔ نمک تین تولے۔ بالائی پاؤ بھر  
 پہلے گوشت کا قورہ مصالحہ معمولی دیکر حسب دستور تیار کرے یا قلمہ تیار کرے اور سین بالائی  
 زعفران پس ہوئی ہوا تلی ہوئی پیاز کے چھا کر عرق لیمون دیکر رکھ دے پھر موافق کچھ  
 مذکورہ بالا کچھڑی تیار کر کے تہ بہ تہ یا اسی طرح ہوا قورہ کے مثل پاؤ کے دم دیکر بعد  
 تیاری صرف مین لاوے نہایت لذیذ ہوگی۔

فستق۔ بخینی کچھڑی۔ گوشت دوسرے کچھڑی جس چیز کی دہوئی یا چمکون کی جیسی منظور ہو  
 ایک سیر۔ لکھی ایک سیر۔ لونگ۔ الائچی۔ زیرہ۔ دارچینی۔ زعفران۔ ہر ایک ایک ماشہ۔ دہنیا۔  
 اورک۔ اور پیاز۔ ہر ایک ایک چٹناک۔ نمک تین تولے۔ دہی آدہ پاؤ عرق لیمون تین تولے  
 بالائی پاؤ بھر۔ پہلے گوشت کی حسب معمول مصالحہ معمولی دیکر بخینی تیار کرے بعد اسکے اوسکو  
 بلا گوشت یا سہ گوشت چھا کر کئی مرتبہ لونگ لکھی سے بگھارے اور بالائی زعفران ملا کر  
 رکھ دے اور کچھڑی موافق ترکیب کورہ بالا بھونکر قدر سے پانی او سکے گھنے کے واسطے  
 دے بعد اسکے جب قدر سے کئی باقی رہ جاوے بخینی ڈال کر منہ آٹے سے بند کر کے دم پر رکھا  
 بعد دم کمانے کے اور جو کچھ دینا ہو دیکر صرف مین لاوے۔

فستق۔ کوفتہ کچھڑی۔ گوشت ایک سیر۔ لکھی ایک سیر۔ کچھڑی جس چیز کی منظور ہو ایک سیر  
 دارچینی۔ لونگ۔ الائچی۔ سیاہ مرچ۔ زعفران۔ ہر ایک ایک ماشہ۔ بالائی پاؤ بھر۔ پس دہنیا  
 اورک۔ پیاز۔ بین۔ ہر ایک ایک چٹناک۔ شمشاد چہ ماشہ۔ دہی آدہ پاؤ۔ مرچ سرخ نواشتہ  
 کشمش۔ پستہ۔ ہر ایک آدہ آدہ پاؤ۔ پہلے حسب دستور مصالحہ معمولی دیکر کباب تیار کرے  
 اور ہر کباب کے اندر کشمش و پستہ لکھی مین تن کر کے بھر دے اور بالائی زعفران وغیرہ میں  
 چھانکر ادھین ملا کر رکھ دے پھر کچھڑی حسب معمول بھونکر پکا دے جب قدر سے کئی باقی  
 رہے کوفتون پر ڈال کر یا کوفتہ تہ بہ تہ دیکر آٹے سے منہ بند کر کے دم پر رکھ دے اور بعد

دم کھانے کے جو کچھ بقیہ رہا وہی دنیا ہو دیکر صرف مین لاوے۔

قسم - پستے بادام کی کچڑی۔ کہ جسکو مصنوعی سیم کے بیجوں کی کچڑی کہتے ہیں۔ پستے و مغز بادام ہر ایک پاؤ بھر۔ چاول آدہ سیر۔ گھی ایک سیر۔ لونگ۔ الائچی۔ سیاہ مرچ۔ زعفران ہر ایک دو ماشے۔ بالائی پاؤ بھر۔ سوا گہ چوکیہ۔ سبھی گلابی۔ پھنکری بقدر حاجت۔ نمک دو تولہ و دودھ ایک سیر۔ پہلے حسب دستور صحت پانی میں ہمراہ سوا گہ دسبھی و پھنکری کے بادام کو گلابی بن بعد اسکے دودھ میں جوش کرین پھر اسکو گھی میں لونگ سے خوشبو کر کے بریان کرین اور قبر سے دودھ مین بالائی و زعفران نہیں دچھان کر بادام و پستون مین ڈال دے اور قدر سے جوش دیکر رکھ لیوے بعد اسکے چاولوں کو دھو کے لونگ و گھی سے گہا کر پانی مین جوش دیوے جب ہادہ لگے ہو جائیں اسوقت بادام و پستون مین ملا کر بقیہ گھی ڈال کر آٹے سے منہ دیکھی کا بند کر کے واسطے دم کھانے کے رکھ دے بعد دم کھانے کے صرف کر کے قسم - شولہ۔ بیارون کا شولہ اس طرح سے پکایا جاتا ہے کہ دو حصہ دال اور ایک حصہ چاول لیکر پانی زیادہ دیکر خوب پکاتے ہیں گر پہلے پانی کو لونگ و گھی سے گہا ریتے ہیں اور بعد کو بھی پیاز و گھی سے گہا رتے ہیں جب خوب گل جاوے تو گھونٹ دیتے ہیں۔ قسم - شولہ قورمہ دار۔ گوشت ایک سیر۔ دال دھوئی مونگ کی ڈالائی پاؤ۔ چاول عمدہ ڈیڑھ پاؤ۔ زیرہ۔ دارچینی۔ لونگ۔ الائچی۔ زعفران۔ مرچ سیاہ۔ ہر ایک ایک ماشہ۔ ادراک۔ دہنیا۔ لہسن۔ پیاز۔ ہر ایک ایک چٹا تک۔ وہی آدہ پاؤ۔ نمک دو تولہ بالائی آدہ پاؤ۔ پہلے گوشت کا حسب دستور مصالحہ معمولی پاؤ پائو بھر گھی دیکر قورمہ تیار کرے اور بالائی و زعفران و گرم مصالحہ میں دچھان کر ڈال دے بعد اسکے موافق ترکیب مذکورہ بالا ایک چٹا تک گھی و لونگ سے پانی گہا کر دال مونگ دھوئی اور چاول ڈال کر چارہ جب خوب گل جاوے اسوقت گھونٹ کر قورمہ ملاوے اور اوپر سے لونگ بقیہ گھی سے ہمراہ پچاسے پیاز کے گہا ر دیوے تہایت لذیذ ہوگا۔

فستق شولہ مغربی دار۔ گوشت دوسیر گھی آدھ سیر چاول ڈیڑھ پاؤ۔ دال دہلی مونگ  
دال پکڑ۔ لونگ۔ الائچی۔ زیرہ۔ دارچینی۔ زعفران۔ سیاہ مرچ۔ ہر ایک ایک ماش۔ اورک  
دہنیا۔ لہسن۔ پیاز۔ ہر ایک ایک چٹانک۔ نمک ڈالائی تولے دہی آدھ پاؤ۔ بالائی آدھ پاؤ  
پہلے حسب معمول پتہ مائع معمولی دیگر گوشت کی بخنی تیار کریں اور مرغ گوشت ٹکڑے بالائی گوشت  
بخنی چھانکر کئی مرتبہ لونگ دگھی سے گہار دیکو اور زعفران و بالائی و گرم مصالحہ بخنی  
ملا دیوے بعد اسکے تھوڑے گھی و لونگ سے موافق ترکیب مذکورہ بالا تھوڑا پانی گہار  
دال مونگ چاول اور مین گھاوے جب ب گھل جاوے بخنی ڈالکر گھونٹے اور لونگ پیاز  
دگھی سے گہار کر قدرے گرمی پر رکھ کر من کرے۔

فستق شولہ مغربی۔ چاول ایک سیر۔ گھی ایک سیر۔ گوشت ایک سیر۔ دال ماش دار ہرو  
مونگ و کچنا و سوسر ہر ایک پاؤ بھر۔ تلخ و چندر و ساگ پاک۔ ہر ایک پاؤ بھر۔ الائچی  
لونگ۔ دارچینی۔ زیرہ۔ زعفران۔ سیاہ مرچ۔ ہر ایک دو ماش۔ نمک چار تولے دہی و  
بالائی پاؤ بھر۔ اورک۔ پیاز۔ لہسن۔ دہنیا۔ ہر ایک ایک چٹانک۔ پہلے گوشت کی  
مصالحہ معمولی حسب دستور دیگر بخنی تیار کریں اور مرغ گوشت یا بغیر گوشت چھانکر کئی مرتبہ لونگ  
دگھی سے گہار دین بعد اسکے بالائی و زعفران چھانکر ڈالیں پھر حقیقہ رو شلخ کو چھیلکے ہمراہ ساگ  
پاک کے قدرے مائع دگھی دیکر ملندہ پکاوین جب خوب گھل جاوے اسکو بھی ملکر بخنی  
مین چھان دیوین پھر تمام دالوں اور چاول کو خوب دھوئیں اور دال ماش و مونگ کو  
بھگو کر اسکے چھلکے دور کریں اور دال سوکائی ہو پھر تھوڑا پانی لونگ دگھی سے گہار  
اور نمک دیکر خوب پکائیے جب بہت اچھی طرح گھل جاوے اسکو گھونٹ ڈالیں اور بجای  
پانی کے بخنی تیار شدہ ڈالکر اسکو تپا کریں پھر گرم مصالحہ ڈالکر پیاز دگھی سے گہار دین۔  
فستق شولہ مغربی چاشنی دار۔ اگر چاشنی دار منظور ہو تو بخنی مین بعد تیاری کے بجائے  
نمک شکر پاؤ بھر۔ عرق لیمون پاؤ بھر ڈالکر کچالیوین بعد اسکے موافق ترکیب مذکورہ بالا



تولید کار او میں داخل ترین نہایت حوت مزہ ہوگا۔

قسط نمبر پنجم۔ چاول۔ دال ارہر۔ دال ماش۔ دال مونگ۔ دال دلی مسور۔ دال نخود۔  
 ہر ایک ایک پاؤ۔ گھی آدہ سیر۔ گوشت دوسرے۔ ادرک آدہ پاؤ۔ ہلدی۔ دہنیا۔ مرچ سرخ  
 لہسن۔ ہر ایک ایک چٹانک۔ نمک ایک چٹانک۔ زعفران ایک ماشہ۔ دارچینی۔ لونگ۔  
 سیاح مرچ۔ زیرہ۔ ہر ایک دو ماشے۔ پیاز پاؤ بھر۔ وہی پاؤ بھر۔ دہنیا سبز۔ سویا۔ ہر ایک  
 ایک چٹانک۔ مرچ سبز۔ سرخ ایک چٹانک۔ ہلدی ایک چٹانک۔ لیمون آٹھ عدد۔  
 پہلے دال ماش مونگ کو بھگو کر دھو ڈالے بعد اسکے ڈیڑھ سیر گوشت کی مع مصالحہ سمولی  
 یعنی تیار کرے اور اس کو مع گوشت چانکر دو مرتبہ لونگ و گھی سے بھار کر تیشی لیون  
 کی آدے بعد اسکے آدہ سیر گوشت کا قورمہ حسب دستور پکا دے اور قدر سے زعفران و  
 گرم مصالحہ و تیشی لیون ڈال کر رکھ چھوڑے پھر چاول اور تمام دالوں کو قدر و لونگ  
 و گھی سے بھار کر ہلدی و سویہ و نمک ڈال کر خوب پکا دے جب خوب گل جاوے شل دال  
 کے او سے گھونٹ کر یعنی تیار شدہ ڈال دے اور حسب خواہش پانی و دیکر تیار کرے بعد  
 اسکے چوڑے پر رکھ کر پکا دے پھر بقیہ زعفران میسر ملا دیوے پھر اس کو جس ظرف میں نکالنا  
 منظور ہو نکال کر اور اس کے وہ قورمہ تیار شدہ مقوڑا ڈال دے اور مرچ سبز و ہر ادھنیا  
 ادرک ہر ایک کتر کر مع گرم مصالحہ وغیرہ چھڑک دے اور بقیہ گھی میں پیاز تیل کر کے علاوہ  
 باقیہ بگڑا کر مہرن میں لاوے۔

قسط نمبر ششم۔ گوشت دوسرے۔ گھون سوا سیر۔ چنے کا بلی سفید پاؤ بھر۔ چاول آدہ پاؤ۔ دو  
 دوسرے بالائی پاؤ بھر۔ گھی تین پاؤ۔ الائچی۔ لونگ۔ دارچینی۔ زعفران۔ سیاح مرچ۔ زیرہ۔  
 ہر ایک دو ماشے۔ کیوڑہ آدہ پاؤ۔ ادرک آدہ پاؤ۔ پیاز پاؤ بھر۔ مرچ سرخ ایک چٹانک  
 نمک ڈیڑھ چٹانک۔ وہی پاؤ بھر۔ چنے ڈیڑھ سیر گوشت کی حسب دستور مصالحہ سمولی و دیکر  
 یعنی تیار کرین اور مع گوشت ملکر چھان ڈالین پھر لونگ و گھی سے چار پانچ مرتبہ

گہوار دیوین بعد اسکے آدو سیر گوشت کا قورمہ مصالحوں و گھی مسولی دیکر منہ چنے کا پانی کے تیار  
 کرے اور او سمین ترشی لیون زعفران و گرم مصالحہ دیکر رکھ دے بعد اسکے دودھ و مٹی جل  
 ڈال کر پکا دے اور اوسکی بے نمک و شکر کھیر تیار کریں مگر خوب گھوٹن کہ چاول با نکل مسلم  
 کڑے کڑے زمین پھر او سمین بالائی چھانکر ملا دیو سے اور کیوڑہ ڈال کر رکھ دین بعد  
 اسکے گیسون کو بھجوا کر قدر سے خشک کرے اور گوشت کر بھوسا اوسکی بحال ڈالیں پھر ہوا  
 یعنی اور آب دریا یا آب باران کے نمک ڈال کر پکا تا شروخ کریں جب خوب گل جاوے  
 اوسکو چرٹے پر رکھا رہنے دین اور کھچے سے گھوٹا شروخ کریں جب خوب گھوٹ چکین  
 کھیر کو ملا دین اور کھچے سے چلائے جائیں بعد تیاری ظروف مطابق مین اوسکو نکال کر پیاز  
 و گھی سے گہوار دیوین اور او پر اوسکے وہ قورمہ تیار شدہ قدر سے قدر سے ڈال کر مصلح  
 وغیرہ پچھای پیاز بریان چھڑک کر صرف مین لائین نہایت ہی لذیذ و خوش ذائقہ ہوگی۔  
 قسم کھچری باجرہ۔ باجرہ ڈیڑھ سیر۔ دال مونگ تین پاؤ۔ گوشت ایک سیر۔ گھی آدہ سیر۔  
 دار چینی۔ لونگ۔ الائچی۔ زیرہ۔ مرچ سیاہ۔ زعفران۔ ہر ایک دو ماشے۔ پیاز۔ اور ک  
 دہنیا۔ لہسن۔ ہر ایک ایک چٹانک۔ مرچ سرخ ایک تولہ۔ دہی آدہ پاؤ۔ دودھ آدہ سیر۔  
 بالائی پاؤ بھر۔ نمک چار تولے پلے تین پاؤ گوشت کی پختی حسب معمول تیار کرے اور دھ گشت  
 ملکر چھان لیو سے پختہ ترین مرتبہ لونگ و گھی سے گہوار کر او سمین و دودھ و بالائی چھان دے اور  
 زعفران پس کر ملا دیو سے بعد اسکے باجیہ کو قدر سے نم کر کے رکھ دے اور دال مونگ کی  
 بھگو دے پھر باجرہ کو اٹھلی مین چھڑک کر اوسکے چاول بحال لے اور دال و جو کر صاف کر کے  
 بعد اسکے پانی کو لونگ و گھی سے گہوار کر چاول اچھے کے اور دال مونگ کی مع نمک و قدر  
 مصالحہ دیکر پکا دے جب خوب گل جاوے گھوٹ کر پختی ملا دی بعد اسکے ایک آنچ دیکر  
 اوسکو گرمی پر رکھ دین اور پاؤ بھر گوشت کا مصلح و گھی دیکر زعفران قورمہ تیار کریں  
 اور کھچری ظروف مین نکال کر او سیر قورمہ قدر سے قدر سے رکھ کر گرم مصلح و پیاز بریان

چھترک دین پھر صرف مین لاوین نہایت لازمی ہوگی۔

قسمتھ۔ طاہری آلوکی۔ چاول ایک سیر۔ گھی آدہ سیر۔ آلو آدہ سیر۔ زعفران۔ دارچینی۔ لونگ۔ الائچی۔ مرچ سیاہ۔ ہر ایک ایک ماشہ۔ ہلدی دو تولے۔ کیوڑہ آدھی چٹانک۔ ادراک۔ دہنیا۔ مرچ سبز۔ پیاز۔ ہر ایک ایک چٹانک۔ مرچ سرخ۔ نمائے۔ عرق لیون آدھی چٹانک۔ چار تولے۔ پتلے لونگ۔ الائچی۔ مرچ سیاہ۔ دارچینی۔ ہر ایک پس ڈالے پھر نصف گرم مصالحہ مذکور ولسن پیاز و ادراک و ہلدی و مرچ سرخ و دہنیا ہر ایک پیکر چھان لے اور گھی مین بریان کر کے رکھ دے پھر تھوڑے گھی مین زعفران پس کر ڈالے اور اس گھی مین آلو کے قتلے بریان کر کے قدر سے ترشی لیون کی ساتھ نمک کے دیکر نکال لیوے بعد اسکے مصالحہ بریان مین چاول ڈال کر بھونے اور پھر آلو بریان ڈال کر بقیہ گرم مصالحہ و پانی دیکر پکاوے جب گل جاوے تو دم پر نکا دے اور اگر بخینی دار پکاوے تو اور زیادہ عمدہ ہوگی۔

قسمتھ۔ طاہری بڑیون کی۔ چاول ایک سیر۔ گھی آدہ سیر۔ بڑیان ماش یا مونگ کی ڈیرہ پاؤ۔ زعفران۔ دارچینی۔ لونگ۔ الائچی۔ زیرہ۔ سیاہ مرچ۔ ہر ایک دو ماشے۔ گوشت ایک سیر۔ ہلدی۔ لہسن۔ دہنیا۔ ادراک۔ ہر ایک ایک چٹانک۔ نمک چار تولے پیاز آدہ پاؤ۔ وہی آدہ پاؤ۔ پہلے گوشت کی مصالحہ معمولی دیکر بخینی تیار کرے بعد اسکے لکڑی چھان ڈالے اور لونگ و گھی سے کئی مرتبہ گہا کر قدر سے زعفران پیکر ڈال دے پھر اتنی زعفران پیکر نصف گھی مین مع قدر سے نمک کے ڈال کر کڑا دے پھر اس مین بڑیان بریان کرے بعد اسکے مصالحہ زرد پیکر بقیہ نصف گھی مین بریان کر کے پھر چاول اس مین بھونے اور بڑیان ڈال کر قدر سے بھونے پھر بجائے پانی کے بخینی تیار شدہ دیکر پکاوے اور بقیہ گرم مصالحہ وغیرہ ڈال دے جب قریب تیار ہو آدے منہ آئے سے بند کر کے دم پر رکھ دے پھر بعد تھوڑی دیر کے نکال کر صرف مین لاوے انتہائے مرتبہ کی لذت ہوگی۔ اور اگر بخینی کے پکائے تب بھی عمدہ ہوگی۔

فصل تیسری بیان مین اقسام خشک و کرھی کے

خوشک۔ پہلے ہوتے ہیں چاولوں کو خشک کہتے ہیں۔ اس میں کوئی ترکیب جو دوسرے اس کے نہیں  
 ہے کہ لوہنگ و گھی سے بگمار کر پکا دے یا لوہنگ والا پانی میں ڈال کر ہر اد چاولوں کے چوش بہ  
 پھر پانی پا کر دم دیکر ادا تمام کے چاول مثل آجرہ و کو دئی و سانون و جوار و کیک  
 وغیرہ کے بھی اکثر دیا جاتی لوگ پکاتے ہیں اگر عمدہ ترکیب سے پکائے جاوین تو بہت عمدہ  
 ہوتے ہیں۔ اس کی ترکیب یہ ہے کہ جس چیز کا خشک پکا نا مشغور ہو پہلے قدرے اوسکو بھگو مے  
 پھر خشک ایسا کرے کہ اوپر کی تری جاتی رہے بعد اسکے اوسکی کھلی میں چھڑ کر اوسکی گری پکا  
 کیوے پھر پانی کو لوہنگ و گھی سے بگمار کر خواہ لوہنگ والا پانی میں چوش کرے اوس چاول  
 کو ڈال دے مگر یہ سب چاول پہلے پکتے ہیں اور اگر پھر تری سے پکا نا منظور ہوں تو پانی کم دے  
 اور جب کئی جاتی رہے تو ادا کر دم پر رکھ دے اور اگر تپے پکا دے تو اوسکو سینی میں  
 نکال کر تختہ آکرے اور لوزین کا مگر رکھ لے اگر پکاتے وقت پانی میں قدرے زعفران  
 میسر ہوا کیوڑے کے ڈال دے تو عجب خوش رنگ لوزین خشک کی چونکی اور خوشبو بھی آتی ہوگی۔  
 خشک۔ خشک۔ لوہا رنگین۔ چاول ایک سیر گھی آدہ پاؤ۔ لوہنگ۔ الائچی۔ زعفران۔ ہر  
 ایک دو ماشے۔ نمک ڈیڑھ تیلے۔ شحرت ایک ماشہ۔ ذلی چھالیا چھ ماشے۔ نالہ آدہ پاؤ۔  
 ہمارا بقدر حاجت کیوڑہ ایک چٹانک۔ دودھ آدہ پاؤ۔ پہلے چاولوں کو خوب دھو کر بھگو  
 اور بعد اسکے لوہنگ الائچی آدہ کیوڑے میں میسر کر رکھ چھوڑے پھر قدرے لوہنگ الائچی  
 و نمک پانی میں ڈال کر چاولوں کو چوش دے اور جب قدرے کئی جاتی رہا تو اس وقت  
 پانی پا کر چار حصہ کرے ایک حصہ کو زعفران کیوڑے میں حل کر کے اوس میں زرد رنگ سے  
 اور آدہ ہی چٹانک گھی میں لوہنگ۔ الائچی سیس ہوئی چاولوں میں ڈال کر ایک پیالی میں بھیلاد۔  
 بعد اسکے دوسرے حصے چاول کو عرق نالہ و ہمار سے اور دھیسے نالہ سی رنگ دیکر آدہ ہی چٹانک  
 گھی سے مع لوہنگ الائچی سیس ہوئی کے چرب کرے اور زرد چاولوں کے اوپر بچھا د پھر تری سے  
 حصے کو چاول کے زعفران اور جلی جوئی ڈلی سے سبز رنگ کر کے گھی مع لوہنگ الائچی سیس ہوئی سے

سبز کر کے چرب کرے اور فالسی چاولون پر بچھاوے پھر بقیہ چاول حصہ چارم کو شخربت  
میں سرخ رنگ کر کے گھی و لونگ و الائچی پسپی ہوئی سے چرب کر کے سبز چاولون پر بچھاوے  
اور قدر سے دودھ کا پھینٹا دیکر آٹے سے منہ بند کر کے دم پر رکھ دے بعد تھوڑی دیر کے  
پنکالے عجب خوش رنگ ہوگا۔

قسم - کریمی - بین آدہ سیر گھی آدہ سیر لونگ - الائچی - دارچینی - سیاہ مرچ - زیرہ  
زعفران - ہر ایک درماتھے - پودینہ سبز - اورک - دہنیا - لسن - ہر ایک ایک چٹاٹک -  
وہی سیر بھر پیاز پاؤ بھر نمک تین تولے - لہدی آدہی چٹاٹک - سرخ مرچ ایک تولہ -  
پہلے بین میں نمک - زیرہ - الائچی - لونگ - دارچینی - سیاہ و سرخ مرچ - لسن - وغیرہ  
میکر ملاوے اور دو تولہ گھی و آدہ پاؤ وہی دیکر مثل پچکی کے مین کے گوندہ کر تپا کرے  
بعد اسکے پیاز و پودینہ ہر ایک کتر کر مع زعفران پسپی ہوئی کے ملا دیوے اور پچکیان جب  
خواہش چھوٹی یا بڑی گھی میں تے بعد اسکے لہدی - دہنیا - مرچ سیاہ و سرخ - دارچینی -  
زیرہ - لسن - پیاز - لونگ - الائچی - یہ سب مصالح میکر دی میں ملاوے اور مین یک چٹاٹک  
قدرے گھی میں بھون لے اور ساکوبھی ہی میں ملا کر چھان ڈالے پھر وہی کو خوب نمک دیکر خوش  
دے جب قریب پکا ٹرا ہوئے کے ہو پچکیان ڈال کر پکاوے اور گھی و پیاز سے گہا کر صرت میں ملاوے

باب چوتھا بیان مین پلاؤ بیٹھے ٹکڑوں کے سہمین فصل مین مین

فصل پہلی بیان مین پلاؤ ٹکڑوں کے

قسم - تورہ پلاؤ رسی - چاول استمالی ایک سیر - گوشت آدہ سیر - گھی پاؤ بھر - لسن پیاز  
اورک - دہنیا - ہر ایک ایک چٹاٹک - لونگ - الائچی - مرچ سیاہ - ہر ایک تین ماشے - وہی  
پاؤ بھر - زعفران دو ماشے - کیوڑہ چٹاٹک بھر - نمک ایک چٹاٹک - پیاز کو بیٹھے دار کاٹ کے  
گھی میں بریان کر کے نکال لے پھر اورک - دہنیا - پس مین ڈالے بعد اسکے گوشت کو دہو کر

کھی میں ڈال کر تھوڑے بھونے پھر اور ک۔ وہنیا باریک پساجو گوشت میں ڈال کر ہس کے  
پانی سے خوب بھونے بعد اسکے وہی دیکر خوب بھونے اور پانی بقد رکھنے کے دیکر نصف ٹمک  
ڈال کر آگ پر رکھ دیوے جب گوشت ٹھل جاوے اور وقت اسی کے بقیہ شورہ میں بوٹیاں جو کر  
نخال لیوے اور شورہ کو چھانکر بوٹیاں میں ڈال دے اور کل سیاہ مرچ اور نصف کیوڑ  
اور پیاز بھی جو تلی ہوئی رکھی ہو اور سمین ڈال دے اور ڈال کر رکھ بھونے بعد اسکے  
چاولوں و ہر کر بھگووے بعد تھوڑی دیر کے دیکھی میں پانی رکھے اور لوٹنگ والا چھوڑ کر  
ڈال کر خوب بھولائے اور چاول اور سمین ڈال دے جب چاول میں تھوڑی کئی باقی رہ جاوے  
اور وقت پساکر اس دیکھی میں جبین کیوڑہ پڑا ہوا تور مرہ رکھا ہو ڈال دے گر تور مرہ میں تھوڑا  
سا شورہ رہے کہ یہ چاول اور سمین یک چائین پھر منہ اسکا آٹے سے بند کر دے اور اچھا رو  
پر لگا دیوے بعد تھوڑی دیر کے دیکھے بیٹے تیار ہو جاوے زعفران کیوڑہ میں حل کر کے  
ڈال دے اگر چاہے تور مرہ کو چاول میں تہ بہ کر کے بچا دیوے اور کھی اور پر سے ڈال دے۔  
قسطہم۔ خاصگی تور مرہ پلاؤ۔ چاول و گوشت برابر ایک ایک سیر گھی آدہ سیر بالائی پاؤ بھر  
دودھ پاؤ بھر۔ بادام پاؤ بھر۔ زعفران تین ماشے۔ کیوڑہ ہونڈ کر مصاحہ تور مرہ کا موافق وزن  
نہ کر کے جو ناچا ہے اور جو ترکیب کہ اوپر ذکر کی گئی ادبی ترکیب سے تور مرہ بچا کر بالائی  
اور سمین دودھ سے چھان دے اور نصف زعفران و کل بادام نصف کیوڑہ میں پیسکر  
ڈال دے بعد اسکے چاول جو ش کر کے بطریق مذکورہ بالا پلاؤ تیار کرتے اگر مرغوب طبع  
ہو تو کافعی لیون کا عرق آدھی چٹاٹک تور مرہ میں ڈکر نہایت ڈالنے دار ہوگا۔  
قسطہم۔ قیہ پلاؤ۔ گوشت و چاول ایک ایک سیر گھی آدہ سیر دار چینی۔ لوٹنگ۔ زعفران۔  
زیرہ۔ سیر ایک تین ماشے۔ مرچ ہلڑے تین ماشے۔ پیاز پاؤ بھر۔ ادک۔ وہنیا۔ دودھ تو  
یک چار تو لے یلے تین پاؤ گوشت کا قیہ تیار کرے پھر حلقہ مصاحہ دیکر مرچ پاؤ بھر گھی کے  
نیمہ بھون دگلا کر تیار کرے اور زعفران پیسکر اور سمین پلا دیوے پھر پاؤ بھر گوشت کا

تورہ پاؤ بھر گھی ڈال کر تیار کرے اور پھر چاولون میں لونگ۔ الائچی ڈال کر جوش کرے جب  
تھوڑی کئی رہ جاوے قیمہ تہہ بہہ چاولون میں دیکر تورہ پھر ڈال کر دم دیوین یا قیمہ چاولون  
میں لاکر تورہ پھر ڈالین اور آٹے سے منہ بند کر کے دم دیوین۔

قستم۔ کوفہ پلاؤ۔ چاول ایک سیر۔ گوشت کا باریک قیمہ ایک سیر۔ گھی آدہ سیر۔ اور ک  
آدہ پاؤ۔ لونگ۔ الائچی۔ شیشماش۔ مرج سیاہ۔ دارچینی۔ ٹہر ایک چہ ماشے۔ زعفران چنانچہ  
کیوڑہ ایک چٹا مک۔ بھونے چنے آدھی چٹا مک۔ لسن پیاز۔ ایک ایک چٹا مک۔ وہی  
پاؤ بھر۔ نمک تین تولے بالائی آدہ پاؤ۔ پتلے قیمہ کو باریک پسکر اور شیشماش و سیاہ مرج و  
لونگ الائچی و دارچینی و ادھر کا بھونے چنے و پیاز و نمک پسکر قیمے میں ملاوے اور کوفتے  
بنا کر گھی میں بھونے جب پانی او سکا جل جاوے لسن کا پانی وہی دیکر بھونے پھر تھوڑا  
پانی دیکر گلاوے جب پانی جل جاوے نصف کیوڑہ میں نصف زعفران پسکر چینی جوئی بالائی  
وق سے لونگ سیاہ مرج و الائچی کو فتون میں ڈالے اور لہا باریتادار کے رکھ دے  
پھر چاولون کو لونگ و الائچی دیکر جوش کرے جب قدرے کئی رہ جاوے پا کر چاہے ایک  
ہی ذرہ کو فتون پر ڈال دے چاہے تہہ بہہ کو فتون کو چاولون کے پیچ میں دیوے اور  
گھی اوپر سے ہر طرف چھوڑ دے اور منہ میں آٹا لگا کر دم پر رکھ دے بعد تھوڑی ری کے  
زعفران و کیوڑہ پسکر ڈالے اور بند کر دے تھوڑا توقف کر کے صرف میں لاوے۔

قستم۔ پلاؤ بے گوشت کہ جسکو چلاؤ کہتے ہیں۔ چاول ایک سیر۔ گھی پاؤ بھر۔ زعفران۔ لونگ  
الائچی۔ سیاہ مرج۔ ایک ایک ماشہ۔ اور ک۔ دہنیا۔ ڈیڑھ ڈیڑھ تولے نمک و دو تولے پتلے گھی  
پتلی میں ڈال کر لونگ الائچی کے دانے دیکر کرکڑاوے بعد اسکے اور ک۔ دہنیا پس کر گھی  
میں بھونے پھر اسی میں چاول ڈال کر خوب بھونے اور موافق کا پانی دیکر نمک ڈال کر کھانا  
شیرین کرے جب تیار ہو جاوے اور زعفران پسکر ڈالے پھر دم پر رکھ کر بعد تھوڑی ری کر دے  
قستم۔ بخینی پلاؤ۔ گوشت ڈیڑھ سیر۔ چاول استعمال ایک سیر۔ گھی آدہ سیر۔ لسن۔ پیاز۔

اور ک۔ و ہنیا۔ ہر ایک ایک چٹا نمک۔ نمک تین تولے لوگم۔ الائچی۔ دارچینی۔ سیاد مرچ  
 زعفران۔ ہر ایک تین ماشے۔ وہی پاؤ بھر۔ کیوڑہ چٹا نمک بھر پہلے کھی مین ہار کے  
 بکھے بریان کر کے کھال لے بعد اسکے نصف نمک لسن و دہنیا و دارچینی پسا ہوا ہر گھوڑے  
 کے ڈالکر ایک تیلی مین او بالے یہاں تک کہ گل جاوے بعد اسکے بوٹیاں گوشت کی بنی مین  
 دھو کر کھال لے اور بنی چھا کر لوگم سے دو تین مرتبہ گھار دے مگر تھوڑے سے تھوڑے گھی سے  
 اور رکھ چھوڑے پھر نصف مصلحہ پسا ہوا کپڑے مین چھان کر بقیہ گھی مین بھونے اور  
 وہ گوشت او بالا ہو ڈالکر لسن کے پانی اور وہی سے خوب بھونے پھر مرچ سیاہ مسلم  
 نصف زعفران نصف کیوڑے مین مع چند الائچیوں کے پسکر ڈالے اور نمک بھی چہ ماشے  
 ڈال دے اور تھوڑی بنی اس مین ڈالکر ایک جوش دیکر رکھ دے کہ سر نہ پھائے بعد اسکے  
 چاول کو بنی مین الائچی اور لوگم دیکر او بالے اگر کچھ پانی کی ضرورت تو ڈال دے مگر ایسا  
 کہ پانی پسانے کی ضرورت نہو امیکے بعد جب قدر سے کئی رہ جاوے اور سو اوس مین  
 ڈال دے اور منہ پر آٹا نہ گھی کے لگا دے تھوڑے عرصہ مین جب وہ تیار ہو جاوے بقیہ زعفران  
 بقیہ کیوڑہ مین حل کر کے اوپر سے ڈال دے اور بند کر دے ایسا خوش فائق ہو گا کہ قابل بیان نہیں  
 قسم بنی پلاؤ خواص گی۔ چاول ایک سیر گھی مسکہ سوا سیر گوشت جملہ ان ایک سیر گوشت مین  
 عمدہ چار سیر بادام آدہ سیر بالائی پاؤ بھر۔ دودھ آدہ سیر۔ وہی پاؤ بھر۔ لسن آدہ پاؤ۔ دہنیا  
 ایک چٹا نمک۔ پیاز پاؤ بھر۔ لوگم۔ الائچی۔ دارچینی۔ چند چہ ماشے۔ عرق لیمون آدہ پاؤ۔  
 اور ک آدہ پاؤ۔ زعفران تین ماشے۔ کیوڑہ ایک چٹا نمک۔ چار سیر گوشت مین چہ سیر پانی  
 ڈالکر جوش دے جب کثافت او سپر آ جاوے او سے دو در کر کے ایک دیگی مین قدر سے گھی  
 ڈالکر لسن اور الائچی تھوڑی تھوڑی ڈالکر سرخ کرے اور گوشت کو مع پانی ایک تولہ نمک کے  
 ساتھ گھار دے جب گوشت گل جاوے اور تین سیر پانی رہ جاوے بوٹیاں دھو کر کھال لے  
 پھر اوس پانی کو ایک دیگی مین تھوڑا گھی ڈالکر الائچی و لوگم سے گھار دیوے بعد اسکے



گوشتِ بلدان کو اچھی طرح پانی سے دہی ملا کر دھوئے اور تمام گھی میں پیاز بریان کر کے نکال لیوے۔ بعد اسکے بقیہ بسن گوشت ولے اور ادرک۔ دہنیا۔ داجینی۔ پیکر سہراہ گوشت بلدان کے بگڑا دیوے جب پانی اور مکا جل جاو وہی اور بسن کے پانی سے اوکو خوب بھونے اور نصف پانی بخنی کا سہراہ تھوڑے پانی اور ایک تولہ نمک کے ڈالکر بچاوے جب گل جاوے بوٹیان شوربے سے دھو کر نکال لے پھر شوربہ چھان کر بوٹیان او سین ڈال دے اور پیاز بریان و بادام پیکر سہراہ الائی و دودھ چھان سٹے۔ پھر نصف زعفران نصف کیوٹے میں حل کر کے ڈال دے اور کل عرق لیمون ملا کر بھراگ پر رکھے کہ پانی او سکا جذب ہو کر لٹاپے لگتی رہے پھر بعد اسکے چاؤ لون کو دھو کر بقیہ نمک اور نصف بقیہ پانی بخنی کا لیکر او سین چش کرے اور الائی و لونگ او سین ڈال دے جب تھوڑی گھی باقی رہ جاو او سوقت تورے میں ڈال کر منہ پر دھپی کے آٹا لگا کر دم پر رکھ دے جب دم کھا جاو او سین بقیہ زعفران بقیہ کیوٹے میں حل کر کے چھڑک دے اس قدر ذائقہ کا ہو گا کہ قابل بیان نہیں۔

قشقم۔ تہ دار بخنی پلاؤ۔ چاول ایک سیر گوشت تین سیر گھی آدہ سیر زعفران۔ لونگ۔ الائی دار چینی۔ سہر ایک تین تین ماشے۔ کیوٹہ ایک چٹناک۔ دہی پاؤ بھر پیاز۔ دہنیا۔ ادرک ہر ایک تین تولے مرچ سیاد تین ماشے۔ زیرہ دو ماشے۔ نمک چار تولے۔ پہلے پاؤ بھر گھی میں پیاز کتر کتر سرخ کر کے نکالی لیں اور اوی گھی میں ایک سیر گوشت ڈال کر بھونیں جب گوشت کا پانی جل جاو نمک ڈیڑھ تولہ ڈالیں اور مصالحہ ادرک۔ دار چینی۔ دہنیا۔ زیرہ۔ پیکر ڈالیں اور پانی دیکر بچا دیں جب گوشت گل جاوے تلی ہوئی پیاز ملکر ڈال دیں اور ایک جوش دیں پھر نصف زعفران و نصف الائی و نصف لونگ پیکر و سیاہ مرچ مسلم ڈال کر آگ پر رکھ دیں کہ پانی جل جاو اور قدر سے لعاب و گھی باقی رہ جاوے پھر دوسیر گوشت کی بطریق مذکور بخنی بچائیں اور جو بوٹیان عمدہ ہوں قریب ایک سیر کے لے لیں اور بخنی چھان کر دو مرتبہ لونگ و گھی سے بگھار دیں پھر سیر بھر بوٹیاں گھی اور قدر سے مصالحہ دیکر بھون کے تہ بنا رکھیں

پھر چاول دھوا اور بھگو کر بخنی میں بقیہ لونگ والا بچی دیکر جو تہ دین اور جب کئی باقی ہے گوشت کی تہ پر تھوڑے چاولوں کو رکھیں پھر فوراً تیار شدہ کی تھوڑی تہ دین پھر اوپر چاول بچھا دین اور فوراً مسکی تہ دین اسی طرح برابر تہ دیکر بقیہ زعفران کیوڑے تین محل کر کے ہر تہ پر چھڑکتے جاوین جب تہ تمام ہو جاوے اور پر سے گھی ڈال دین پھر آٹا دیکھی کے منہ پر لگا کر دم پر رکھ دین نہایت لذیذ ہوگا۔

فصل ۹۰۹ - کھادی پاؤ۔ گوشت دو سیر چاول سیر بھر گھی تین پاؤ۔ دارچینی چار ماشے۔ مرچ ساڑھے آیتن ماشے۔ دھبی پاؤ بھرا درک۔ دہنیا۔ ہر ایک دو تولے نمک چھ تولے۔ میدہ آدھ پاؤ۔ انڈے پانچ عدد۔ زیرہ سیاہ۔ زعفران۔ ہر ایک دو ماشے۔ پیلے نصف گوشت کے پار چون کو خوب صاف کر کے عرق اور کدھک تھوڑا لیکر اوپر ملین اور ایک سیر تھوڑا کر کے پھر وہی اوپر ملین ڈیڑھ چٹا نمک گھی میں پیاز لال کر کے نکال لین اور اس گھی میں گوشت کو بھرا دین اور تھوڑا سا ہوا دہنیا اوپر چھڑک دین جب پانی گوشت کا جل جائے اور گوشت قدر سے گھسے اور سوخت گوبشت کو نکال کر اوپر میدہ و نمک و مصالحہ و اٹھائے خوب ملا کر لگا دین اور گھی کر ڈھائی مین ڈال کر اسے بریان کر لین پھر باقی گوشت کی بخنی مصالحہ معمولی دیکر تیار کرین اور بوٹیاں شوربے میں دھو کر نکال لین پھر شوربے کو گھی و لونگ سے دو مرتبہ بھرا دین بعد اسکے بوٹیوں میں تھوڑا سا مصالحہ و گھی دیکر حسب معمول اسکی تہ بنا دین پاؤ چاول کو خوب دھو کر بخنی میں پکاو دین جب تھوڑی کئی باقی رہ جائے اور تار کر تھوڑے چاول تہ پر دیکر تھوڑے پارچے بچنے ہوئے اوپر رکھیں پھر دوسری تہ چاولوں کی دیکر پھر پارچے رکھیں اسی طرح جب سب ختم ہو جاوے بقیہ گھی اوپر سے ڈال دین اور تیلی کے منہ کو اٹھائے تہ کر کے دم پر رکھ دین بعد تھوڑی دیر کے زعفران پیکر ڈال دین۔

فصل ۹۱۰ - اگر چاشنی دار منظور ہون تو شکر سفید و عرق لیموں کا غدی۔ ہر ایک تین پاؤ۔ اسی چاشنی بنا کر ادھی پارچا ہے ملاوے میں اور ادھی بخنی میں ملا کر چاولوں میں خشک کر دین بعد اسکے

تکریب مذکورہ بالا اسل میں لا دین نہایت خوش مزہ ہو گا۔  
 قسم دوم کوفتہ پلاؤ یعنی دار۔ گوشت دو سیر گھی سیر بھر چاول ایک سیر دار چینی۔ لونگ۔ الائچی  
 مرچ و زیرہ میا۔ ہر ایک چار ماشے۔ زعفران تین ماشے۔ کشمش۔ بادام۔ پستہ۔ چروخی۔ سونا  
 ہر ایک ڈالائی چٹانک۔ نشیاش چھ ماشے۔ آدرک آدھ پاؤ۔ پیاز پاؤ بھر۔ میدہ دو تولہ۔ اندھ  
 دو عدد۔ بھینس بھونے پنے کا تین تولہ۔ دھنیا چار تولہ۔ مکھن چھ تولہ۔ پٹے ایک سیر گوشت کی  
 صب قاعدہ نمک مساحہ و دیگر یعنی پکا دین اور شوربا چھانکر لوٹ گھی پاؤ بھر سے کئی دھیم  
 اچھی طرح بگھار دین بعد اسکے یعنی کے گوشت میں تھوڑا نمک مساحہ و دیگر پاؤ بھر گھی میں بھونکر  
 اوسکی تہ بنا دین۔ پھر سیر بھر گوشت کا خوب بار یک قیمہ کر کے آدھ پاؤ گھی سے بگھار دین اور  
 پانی اور دھنیا و نمک و دیگر و پیازہ پکا دین بعد اسکے پیازہ آدرک ملا کر سیل پر مسین اور  
 مساحہ و میدہ اور سفیدی اندھون کی اور بھینس باہم ملا کر کباب بنا دین اور اندر ہر کباب  
 کے میدہ بار یک کتر کتر تھوڑا تھوڑا بھرن بعد اسکے آدھ سیر گھی میں چھانکر لوٹ الائچی و  
 سیاہ مرچ مسلم کے ڈالکر ہریان کرین پھر تھوڑی یعنی ڈالکر پکا دین اور بعد ابار ایک ماشہ  
 زعفران و دیگر اویار لیوین۔ بعد اسکے چاول دھو کر یعنی میں جوش کرین جب قدر سے کئی  
 باقی رہ جاوے تھوڑے چاول اور سب پر چوتیار یعنی پچھا دین اور درمیان میں کوفتہ  
 رکھین اسی طرح تہ تہ جا کر دھچکی کے منہ کو اٹے سے بند کر کے دم پر رکھ دین بعد تھوڑی  
 کے اوتے کچھ لکر بقیہ زعفران پس کے چھڑک کر ڈالناک دین پھر تھوڑی دیر کے بعد صرف  
 میں لا دین بہت لذیذ ہو گا کہ قابل بیان نہیں۔

قسم سوم پھلی پلاؤ یعنی دار۔ پھلی دو سیر۔ چاول سیر بھر گھی آدھ سیر۔ گوشت بکری کا سیر بھر  
 دار چینی۔ زعفران۔ لونگ۔ الائچی۔ ہر ایک دو ماشے۔ پیاز آدھ سیر۔ آدرک آدھ پاؤ مرچ سیا  
 دس ماشے۔ دھنیا آدھ پاؤ۔ لہسن آدھ پاؤ۔ دہی آدھ سیر۔ کرٹوا تیل ڈیڑھ چٹانک۔ بھینس آدھ پاؤ  
 سولف۔ زیرہ۔ ہر ایک تولہ تولہ بھر۔ نمک تین تولے۔ پٹے پھلی کے پار چون میں تیل ملکر

رکھ چھوڑین پھر بیسن سے ملکر دو گھڑی تو ٹھن کرین پھر سونٹ اور زیرہ پسکراو کے  
پانی سے دھوئیں اور نصف مصلحہ مذکور مع ایک تولے نمک کے پسین اور پارچوں پر لگا کر  
لکھی میں بریان کر کے رکھ چھوڑین اور گوشت بکری کا خوب دھو کر پیاز اور کالیسن  
دیکر بخنی مع دو تولے نمک کے پکاوین اور جب تیار ہو جاوے گوشت علی دیکر کے بخنی چپا  
لیوین اور لوگ لکھی سے بگھار کر چاول اور سمین جو ش کرین جب کئی رجاو ایک دیکھی  
میں دو تین بانس کی کھپا چین نیچے رکھ کر اوپر پھیلی کے پارچے بریان شدہ رکھ کر اوپر سے  
چاول ڈال دین اور لکھی میں پیاز داغ کر کے اور زعفران پسکراو پر سے چھڑک دین اور  
منہ دیکھی کا آٹے سے بند کر کے دم پر رکھ دین۔

قسم۔ بنی بخنی کا مچھلی پلاؤ۔ اگر پلاؤ مذکور میں آبجوش گوشت کا دینا منظور ہو تو جلد اشیا  
مذکورہ بالا سوائے گوشت کے لین اور آدھ پاؤ چنے پانی میں جو ش کرین اور کین اور سکا  
اور تار کر صاف کرین اور مصالحہ بخنی کا ڈال کر مثل شور بہ بخنی لونگ اور لکھی سے بگھار کر چاول  
اور سمین گلا میں جب ایک کئی رجاو سے پھیلی کے پارچے بدستور رکھ کر اوپر سے لکھی لین  
ڈالنے اسکا بھی مثل بخنی ڈالنے کے ہو گا۔

قسم۔ چاشنی دار مچھلی پلاؤ۔ اگر چاشنی دینا منظور ہو تو جلد اشیا مذکورہ بالا موافق مذکور  
مذکور لین اور تبرکب مذکور مچھلی کے کھنڈے بریان کرین اور شکر پاؤ بھرت عرق لیمون  
پاؤ بھرت بادام آدھ پاؤ۔ کشتش فیڑہ چٹناک۔ ان سب کو میکس باہم ملا دین پھر چاشنی  
کر کے آدھی چاشنی میں کھنڈے مچھلی کے ڈال کر آگ پر رکھ دین کہ وہ چاشنی کھنڈے لونگ خشک  
ہو جاو اور آدھی چاشنی چاول میں پیداو بانے کے ڈال کر خشک کرین اور بدستور مچھلی کے  
کھنڈے لون پر جائیں اور منہ بند کر کے دم پر رکھ دین۔

قسم۔ مرغ پلاؤ۔ مرغ فریہ ایک۔ گوشت بکری کا ایک سیر۔ چاول ایک سیر۔ لکھی تین  
دار چینی۔ لونگ۔ الائچی۔ مرغ سیاہ۔ زعفران۔ ہر ایک تین ماشے۔ پیاز پاؤ بھرت اور ک

آہی چٹا تک۔ وہی پاؤ بھرن لہسن ایک چٹا تک۔ ~~بھینا آدھی چٹا تک~~  
 کشمش آدھ پاؤ۔ گوشت کا قیمہ کر کے حسب معمول ~~بھینا آدھی چٹا تک~~ کر دے۔  
 گہار دین اور پانی خشک کر کے خوب وہی اور لہسن کے ~~بھینا آدھی چٹا تک~~ بھینا  
 مرغ کی آلائش پیٹ سے دور کر کے خوب دھو کر پہلے نصف سے ~~بھینا آدھی چٹا تک~~ اور  
 کشمش بھر کر دبا گے سے باندھ دیوین پھر وہی اور نصف ~~بھینا آدھی چٹا تک~~ ہر مہرنگہ مرین  
 اور گھی مین وہی و لہسن کا چھینٹا دیکر خوب بریان کرین پھر ~~بھینا آدھی چٹا تک~~ دیا کر  
 مرغ کو گلا دین اور پانی خشک کر کے رکھ چھوڑین بعد اسکے چاول سے ~~بھینا آدھی چٹا تک~~ سیر  
 پانی مین جوش کر کے جس دھچکی مین قیمہ رکھا ہی بقیہ مصاحہ دھکی قیمہ مین ~~بھینا آدھی چٹا تک~~ سے جا بھر  
 کر کے اوسین چاول دم دین بعد دم کھانے کے مرغ کو مچا اسکے ~~بھینا آدھی چٹا تک~~ سیر سے  
 پھر قدر سے دم پر رکھین۔ جب دم کھا چکے ادا تار لین۔

فستق۔ مرغ پلاؤت اور پرندون کے۔ چاول ایک سیر گھی مین پاؤ۔ گوشت ~~بھینا آدھی چٹا تک~~  
 دودھ آدھ سیر۔ بالائی پاؤ بھرن مرغ ایک عدد۔ بشر دو عدد۔ لوسے چار عدد۔ سیر ~~بھینا آدھی چٹا تک~~  
 دار چینی۔ لونگ۔ الائچی۔ زعفران۔ مرچ سیاہ۔ ہر ایک تین ماشے۔ پیاز آدھ پاؤ۔ لہسن  
 اور ک۔ ایک ایک چٹا تک۔ دھینا آدھی چٹا تک۔ نمک پانچ تولہ۔ وہی ڈیڑھ پاؤ۔ گوشت  
 مین مصاحہ بخنی کا دیر تک ڈال کے بخنی تیار کرین اور بخنی کو گوشت سے علیحدہ کر کے  
 چھان کر لونگ الائچی۔ لہسن وہی کے پانی اور گھی سے گہار کر رکھ دین بعد اسکے مرغ  
 کو مچا جملہ پرندون کے صاف کر کے آلائش اوسکے پیٹ کی دور کر کے چھڑی سے کوئچ دین  
 پھر وہی اور نمک ملا کر ہراہ پیاز کے گھی مین گہار دین جب پانی خشک ہو جائے پانی لہسن کا  
 دیکر خوب بھونین بعد اسکے نصف شور بہ بخنی کا دیکر گلا دین جب گل جا دین پیٹ مین ~~بھینا آدھی چٹا تک~~ اوسکے  
 کشمش۔ چوارہ۔ بادام۔ پستہ۔ چرونی۔ بھری۔ ہر ایک ہموزن اور قدر سے پیاز ~~بھینا آدھی چٹا تک~~  
 میوہ کو باریک کتر کر اور مصری جو کوب اور پیاز سیسہ بولی سب کو باہم ملا کر اون پرندون

پیٹ میں بھر کر دبا گئے سے باندھ دین اور زعفران میں بکے مل دین پھر نصف مصالحہ ایک  
پیس کے بھون کر قدر سے پختی کے ہمراہ مرغ جملہ پرندوں کے کھادار کر کے کھین پھر  
چاولوں کو باقی شور پختی میں ادا بال کر اور پراو کے پھیلا دین اور آٹے سے منہ بند کر کے  
دوم پر رکھ دین بعد اسکے قدر سے زعفران میں کے چھڑک دین۔۔۔

قشقم - کبابی مرغ پلاؤ - مرغ ایک - گوشت بکری کا ایک سیر - چاول سیر - بھر گھی سیر -  
انڈے آٹھ عدد - دارچینی - لونگ - مرچ سیاہ - ہر ایک تین ماشے - پیاز ڈیڑھ پاؤ اور  
ایک چٹانک - وہی پاؤ بھر دھنیا چار تولے - زعفران - خشک ماش تین تین ماشے زریہ -  
دو ماشے - نمک چار تولے - چنے بھونے ایک چٹانک - انڈوں کو توڑ کر سفیدی زردی  
الگ کرین پھر پاؤ بھر گوشت کا قیمہ کر کے نمک ہنیا دیکر گھی پیاز سے گہا کر دو پیازہ تیار  
کرین - پھر آدھ سیر گوشت میں سفیدی انڈے کی اور دھنیا - لونگ - سیاہ مرچ - نمک -  
خشک ماش - زعفران - بھونے چنے تھوڑے تھوڑے دیکر پیس کے کباب بنا کر گھی میں بریان  
کر لین اور زردیوں کو پاؤ بھر قیمہ میں زعفران - پیاز - اورک - نمک - قدر سے بھونے چنے  
خشک ماش - دیکر علیحدہ اسکے کباب بھون لین پھر مرغ کو صاف کر کے نمک اور پیاز کا پانی  
ملکر اس کے پیٹ میں قیمہ تیار شدہ رکھ کر دبا گئے سے پیٹ دین اور مرغ کو سبچ پر چڑھا کر لونگ  
الاجچی - دارچینی - زعفران پسکر وہی میں ملا کر آدھ سپر لگا دین اور کوئلے کی آغ پر لگا کر  
اٹنا سے پخت میں لگھی وہی کے پانی میں ملا کر بار بار چھینٹا دیتے جاوین یہاں تک کہ وہ خوب  
سرخ ہو کر تیار ہو جائیں بعد اسکے چاولوں کو لونگ - الاجچی کے پانی میں ڈالکر چوش  
دین اور پساکر تین تین دین ایک میں کباب سفیدی کے دوسری میں کباب زردی کے  
بیشتری میں کباب مرغ کا - اور اوپر سے بقیہ گھی ڈالکر منہ دیکھی کا آٹے سے بند کر کے نرم پخت  
پر رکھ کر دوم پر رکھین اور بعد تیاری زعفران دین۔۔۔

قشقم - بھینہ پلاؤ - گوشت ایک سیر - چاول ایک سیر - گھی آدھ سیر - بھینہ مرغ دس عدد

لونگ۔ الاچھی۔ زعفران۔ دارچینی۔ زیرہ سیاہ۔ مرچ سیاہ۔ ہر ایک دو ماشے۔ پیاز پاؤ بھر  
 اور رک۔ دہنیا۔ ہر ایک آدہی چٹانک۔ بکری کی چربی ڈیڑھ تولے۔ نمک چار تولے۔ پہلے  
 تین پاؤ گوشت کی بخنی حسب دستور مصلح دیکر کچا دین اور شور بہر چھان کر لونگ و گھی سے  
 گہار دین اور پاؤ بھر گوشت کا قیمہ ہر ایک کر کے مصالحہ دیکر پکا لین پھر میکہ چربی بکری  
 کی اور مین ملا دین بعد اسکے انڈون کو جوش کر کے پھیل ڈال لین اور یہ قیمہ پسا ہوا دس  
 انگا دین اور بریان کر کے رکھ چھوڑ دین بعد اسکے پارچہ بخنی کو مصالحہ و گھی دیکر اوسکی تہ  
 بنا دین اور چاولون کو بخنی میں جوش دیکر اوس پتھچا دین اور تہ پر چاول ڈال دین پھر  
 وہ انڈے اور رکھ دین پھر زعفران دین۔ جب تیار ہو جاوے مصرف میں لائیں۔  
 قسم۔ اگر چاشنی دار منظور ہو آدہ سیر عرق لیون۔ آدہ سیر شکر کا قوام پکا کر آدہ بخنی  
 اور آدہ انڈون میں ڈال کر خشک کرین نہایت عمدہ ہوگا۔

قسم۔ ایضا بیضہ پلاؤ مع میو۔ گوشت سیر بھر۔ چاول سیر بھر۔ گھی آدہ سیر۔ انڈے۔  
 دس عدد۔ لونگ۔ الاچھی۔ زعفران۔ دارچینی۔ مرچ سیاہ۔ زیرہ۔ ہر ایک دو ماشے۔  
 پیاز پاؤ بھر۔ اور رک۔ دہنیا۔ آدہی آدہی چٹانک۔ خوبانی۔ بادام۔ کشمش۔ پستہ چھوڑو۔  
 ہر ایک آدہی آدہی چٹانک۔ نمک ساڑھے تین تولے۔ پہلے حسب معمول مصالحہ دیکر تین پاؤ  
 گوشت کی بخنی تیار کرین بعد اسکے شور بہر چھان کر گوشت لونگ و گھی سے گہار دین پھر  
 گوشت علیحدہ کر کے ہمراہ تھوڑے گھی و مصالحہ کے بدستور تہ بنا دین۔ بعد اسکے پاؤ بھر  
 گوشت کا قیمہ کر کے گھی میں بھونکر گہار دین اور مصالحہ دیکر اوسکا دو پیازہ پکا لین پھر  
 سفیدی دزدی انڈون کی اور مصالحہ دو پیازہ تیار شدہ ایک طباق میں اس طرح  
 رکھیں کہ پہلے دو پیازہ اوپر مصالحہ پھر سفیدی انڈے کی پھر اوپر دو پیازہ اور نیچر دی  
 انڈون کی رکھ کر دوسرے طباق سے ڈھانک دین۔ پھر آگ پر رکھ کر دم دین۔ پھر چاولون  
 کو دھو کر بخنی میں جوش کرین جب قدرے کٹی باقی رہ جاوے اوس تہ پر کر جو پہلے سے

تیار رکھی جو ڈال دین اور اوپر وہ دو پیازہ انڈے ملا ہوا رکھ کر منہ اور سکا آٹے سے بند کر کے  
اگ پر دم کھانے کے واسطے رکھ دین جب تھوڑی دیر گزر جاوے وقت کو کھو کر زعفران  
پیس کے چھڑک دین نہایت خوش مزہ ہوگا۔

قسم - اگر چاشنی دار منظور ہو تو آدھ سیر شکر سفید اور آدھ سیر عرق لیمون کی چاشنی  
تیار کرین پھر نصف چاشنی بخینی مین اور نصف چاشنی قیچہ دو پیازہ مین دیکر کھپا دین۔  
اور موافق ترکیب مذکور کے پکا کر دم دیوین۔ نہایت ذائقہ کا ہوگا۔

قسم - منہ بامام کا لعابہ ہر پلاؤ۔ چاول ایک سیر گوشت حلوان سوا سیر۔ گوشت دنبہ  
آدھ سیر۔ گھی تین پاؤ۔ لونگ۔ زعفران۔ الائچی۔ دارچینی۔ مرچ سیاہ۔ زیرہ۔ ہر ایک  
تین تین ماشے۔ پستہ آدھ پاؤ۔ بادام پاؤ بھر۔ نمک ڈیڑھ چٹا نمک۔ ادرک۔ لہسن۔ پیاز  
ہر ایک ایک چٹا نمک۔ عرق لیمون آدھ پاؤ۔ وہی چار عمدہ سیر بھر۔ پہلے تمام گوشت کی  
مصالحہ معمولی دیکر حسب قاعدہ بخینی تیار کرین اور شور بہ علیحدہ کر کے گھی لونگ۔ الائچی  
سے دو مرتبہ گہوار دین پھر وہی چھانکر مع عرق لیمون ملا دین بعد اسکے نصف بادام  
اور قدرے لہسن تھوڑے چاول میکس شور بہ مین ملا دین اور گھی مین لونگ بریان  
کر کے گہوار دین اور گوشت کو ملا کر ایک جوش دین بعد اسکے گوشت کو علیحدہ کر کے ایک  
دیگی مین قدرے مصالحہ دیکر او سکی تہ جما دین پھر تین تولے بادام کو گھی مین تل کر کے  
چیس ڈالین اور اس تہ پر ڈال دین پھر آگ پر رکھ کر لعاب کا خشک کر لین بعد اسکے  
چاولوں کو دھو کر بخینی مین جوش دین جب قدرے گنی باقی رہی تو اس وقت اس کو تہ پر  
پھیل کر ڈال دین اور بقیہ گھی اوپر سے ہر طرف ڈال دین اور دم کھانے کے لیے آٹا منہ پر  
دیگی کے لگا کر رکھ دین تھوڑی دیر بعد پستہ و بادام باریک کتر کر اور زعفران پیس کے  
اوپر ڈال دین پھر قدرے گرمی پر رکھ دین۔

قسم - ایضا بادام و پیاز کا لعابہ ہر پلاؤ۔ گوشت سیر بھر۔ چاول سیر بھر۔ گھی آدھ سیر۔



زعفران۔ ہر ایک دو دو ماشے۔ لونگ۔ الائچی۔ مرج سیاہ چار چار ماشے۔ پیاز آدہ پاؤں  
 اوپر سیر بھر۔ اور ک۔ دہنیا۔ آدھی آدھی چٹانک۔ کشمش بادام ایک ایک پاؤں پہلے  
 حسب معمول گوشت کی چمراہ مصالحہ معمولی کے یعنی تیار کر مین اور شوربے کو لونگ گھی  
 سے دو تین مرتبہ بھار دین بعد اسکے ایک سیر یا زبقیہ گھی مین تین بھر نصف پیاز اور  
 نصف گھی شوربہ یعنی مین ملا دین پھر نصف زعفران مع کل بادام گھی مین بریان کر کے  
 پس کتنی مین ملا دین پھر آگ پر رکھ دین جب تھوڑا لعاب باقی رہ جاوے اوتار لیون  
 اور گوشت یعنی مین مصالحہ اور گھی دیکر بدستور تہ بنا دین اور چاول کو پانی مین نکٹ لونگ  
 ڈال کر جوش دین جب نصف گل جاوے پس کرتہ پر ڈالین اور وہ بخنی لعاب دار اوپر پھیلان  
 ڈال دین کہ سب جگہ چاولون پر پہونچ جائے پھر نہ دیکھنی کا آٹے سے بند کر کے دم پر نکال دین بعد  
 تھوڑی دیر کے اوسکو کھو کر زعفران پس کے اور کشمش بریان کر کے اوپر چھڑک دین تہ ڈال کر  
 پھر گرمی پر رکھ دین بعد تھوڑی دیر کے صحن مین لا دین۔

قسم۔ مٹھا بادام دوہی کا لعاب دار پلاؤ۔ گوشت سیر بھر۔ چاول سیر بھر گھی آدہ سیر۔ دم پر  
 مٹھا دوسیر۔ بادام آدہ پاؤں۔ دار چینی۔ لونگ۔ زیرہ۔ زعفران۔ ہر ایک دو ماشے۔ دہنیا  
 اور ک۔ ہر ایک آدھی چٹانک۔ پیاز پاؤں بھر۔ نمک تین تولہ۔ پہلے حسب معمول مصالحہ دیکر بخنی  
 تیار کر مین پھر شوربے مین دہی نکال کر کپڑے سے چھان لین پھر ایک چٹانک بادام اور تین تولہ  
 چاول کو پسکر ملا دین اور لونگ الائچی گھی مین ڈال کر مع گوشت بخنی کو بھار دین اور قدرے  
 جوش دیکر گوشت کو علیحدہ کر لین اور حسب دستور مصالحہ دیکر اوسکی تہ بنا دین پھر ایک چٹانک  
 بقیہ بادام کو بریان کر کے پسکر اوس تہ پر ڈال دین اور آگ پر رکھ کر اسکا لعاب خشک کر دین  
 اسکے چاول دھو کر شوربہ یعنی مین جوش دیکر حسب معمول پر دم دیکر زعفران پسکر چھڑک دین۔  
 قسم۔ مٹھا بادام دو دوہ کا لعاب دار پلاؤ گوشت ایک سیر۔ چاول ایک سیر۔ گھی آدہ سیر۔  
 لونگ۔ الائچی۔ زعفران۔ زیرہ۔ دار چینی۔ ہر ایک دو ماشے۔ مرج سیاہ تین ماشے۔ پیاز پاؤں

اورک - دہنیا - آدھی آدھی چٹانک - مخربادام آدھ پاؤ - دودھ دوسیر - نمک چار تولہ - پتلے  
 حسب دستور گوشت کی یعنی تیار کرین بعد اسکے شورہ بین دہی و دودھ ڈالکر کپڑے میں جھان  
 لین اور تھوڑے چاول پیکر ڈال دین اور نصف گھی میں لونگ والا کچی ڈالکر ہمارے دین پھر  
 نصف یعنی میں پارچہ یعنی کوڈالکر پسا ہوا مصالحہ اور گھی اور بریان پسے ہوئے بادام کا عذاب  
 وزعفران نصف و دیگر آگ پر رکھ دین جبوقت دودھ و دہی خشک ہو جائے او سکوتہ بنا کر پانی  
 کو لونگ و گھی سے بگھار کے چاول جوش کرین جب گل جاوین اور تھوڑی کئی باقی رہے  
 تہ پر ڈال دین اور قدر سے دم دیکر بقیہ شورہ یعنی میں بقیہ زعفران پیکر ملا دین ڈالکر آدھا کچی  
 کے منہ پر لگا کے دم پر رکھ دین نہایت خوش مزہ ہوگا۔

قسط - ہونٹ پلاؤ - چاول ایک سیر گھی ڈیڑھ پاؤ - قیمہ آدھ سیر - ہونٹ سبز آدھ سیر - نمک  
 تین تولہ - دارچینی - الاکچی - لونگ - سیاہ مرچ - ہر ایک تین ماشے - اورک - لہسن - آدھی  
 آدھی چٹانک - دہی آدھ پاؤ - زعفران دو ماشے - پتلے ہونٹ کے دانوں کو چھیل کر گھی میں  
 نمک ڈالکر تین بعد اسکے قیمہ میں مصالحہ گھی ڈال کے خوب بھون کر قیمہ تیار کرین اور تھوڑا  
 نمک قیمہ میں ڈالین پھر چاولوں میں نمک ڈالکر جوش دین اور پسا کر ہونٹ کے تیلے ہوئے دہی  
 ڈالکر ملا دین پھر ایک پتلی میں تھوڑے چاول ڈالکر تھوڑا قیمہ اور پچھا دین اسی طرح ہر  
 میں چاول کی قیمہ دین اور اوپر سے گھی قیمہ کا ڈالکر دم دین پھر زعفران پیکر چھڑک دین۔  
 قسط - ہونٹ پلاؤ و خاصگی - گوشت دوسیر - چاول ایک سیر - گھی آدھ سیر - نمک چار تولہ -  
 دودھ پاؤ بھر - بالائی آدھ پاؤ - دال ہونٹ سبز پاؤ بھر - دارچینی - لونگ - الاکچی - سیاہ مرچ  
 زیرہ سیاہ - زعفران - ہر ایک دو ماشے - لہسن - اورک - آدھی آدھی چٹانک - پیاز پاؤ بھر  
 دہی پاؤ بھر - دہنیا و سونٹ دودھ و تولے - شمشاد چھ ماشے بھونے چنے خستہ دودھ تولے۔  
 پتلے ڈیڑھ سیر گوشت کی مصالحہ و نمک ڈالکر یعنی تیار کرین اور سیر بھر عمدہ پارچہ یعنی  
 نکال لین اور باقی پارچہ علیحدہ کر لین پھر یعنی کو چھان کر لونگ و گھی سے پانچ چھ تہ بگھار

اوس سیر بھر پارچوں کو گھی میں بریان کر کے نصف نغنی میں ڈال کر گرمی پر رکھ دین جب شورہ  
 جگر صرف گھی رہ جاوے بالائی ہوا دودھ کے مع قدر سے زعفران پسپا ہوئی چٹان کر  
 ڈال دین اور قدر سے لونگ و سیاہ مرچ اوس میں مسلم ڈال دین بعد اسکے تھوڑا مصالح پسپا  
 چھانکر بھونین پھر ان سب کو گہا کر رکھ چھوڑ دین بعد اسکے آدھی گوشت کے کباب حسب معمول  
 ہوا دین مصالحہ کے بنا کر گھی میں بریان کر کے ٹکا کر علاحدہ رکھ دین پھر بقیہ آدھی نغنی میں نکال دین  
 دیکر چاول و دال بونٹ سبز کو خوب ادا لین اور مصالحہ پسپا چھانکر مسلم الاچھی و سیاہ مرچ  
 و لونگ کے اوس میں ڈال دین اور کباب ملا کر نغنی پر ڈال دین اور منہ پتلی کا آٹے سے بند کر کے  
 دیم پر لگا دین بعد اسکے زعفران پسپا چھانکر کے پھر ڈال دین۔

قسط ۱۰۔ بونٹ پلاؤ کشمش۔ گوشت سیر بھر۔ چاول سیر بھر۔ گھی آدھ سیر۔ دھانی۔ الاچھی۔  
 لونگ۔ زکیرہ سفید۔ ہر ایک دو ماشے۔ پیاز پائو بھر۔ اور ک آدھی چٹانک۔ دال بونٹ سبز  
 آدھ سیر۔ دھنیا دو تولے۔ مرچ سیاہ تین ماشے۔ کشمش پون پائو۔ نمک تین تولے۔ زعفران  
 دو ماشے۔ پہلے موافق ترکیب مذکورہ بالا مصالحہ دیکر نغنی تیار کر دین اور گوشت اور سکا علاحدہ کر کے  
 شوربے کو لونگ اور گھی سے گہا کر دین پھر گوشت میں باریک مصالحہ پسپا کر کے گھی میں بھونکر  
 تہ بنا کر مین بعد اسکے چاول کو نغنی میں جوش کر دین و دال بونٹ کی مع کشمش گھی میں بریان  
 کر کے ایک تہ چاول کی توری پر جو کہ نغنی کے پارچوں کا تیار ہوا دسپہ چھا دین اور اوس پر تھوڑا  
 بونٹ کی دال مع کشمش بچھا دین اسی طرح ہر تہ میں چاول کی بچھا کر منہ پر آنا لگا کر کوٹنے کی  
 تیج نرم پر دم دین بعد تھوڑی دیر کے زعفران پسپا ڈال دین پھر اوتا کر مصروف میں لائیں۔  
 قسط ۱۱۔ قبولی پلاؤ۔ دال چٹانک آدھ سیر۔ نمک آدھی چٹانک۔ چاول آدھ سیر۔ گھی ٹیڑھا  
 لونگ۔ الاچھی۔ مرچ سیاہ۔ زعفران۔ ہر ایک ایک ماشہ۔ دودھ آدھ سیر۔ دال چنے کی پانی میں  
 نمک ڈال کر بھگو دین جب بھیگ جاوے ٹکا لکر کپڑے سے پونچھ کر دودھ میں جوش دیو دین  
 یہاں تک کہ دودھ خشک ہو جاوے۔ بعد اسکے پتلی میں لونگ و دانہ الاچھی و گھی ڈال کر کڑا

پھر اوسین ادبلی ہوئی دال بھونکر چاول بھی ڈال دین اور سیاہ مرچ و نمک و دیگر خوب بھونین  
اور موافق سے پانی ڈال کر پکا مین اور بعد تیار سی زعفران و دیگر دم پر دین چار تین تھوڑی سی پانی  
قشقم۔ مٹر ملاؤ۔ چاول ایک سیر قیمہ گوشت کا آدہ سیر۔ مٹر بزرگ دالنے کے آدہ سیر گھی  
ڈیڑہ پاؤ۔ نمک تین تولہ۔ دارحینی۔ الائچی۔ سیاہ مرچ۔ لونگ۔ ہر ایک تین ماشے۔ اور ک۔  
لسن آدھی آدھی چٹانک۔ وہی آدہ پاؤ۔ زعفران دو ماشے۔ پہلے گوشت کے قیمہ کو جب  
دستور پکا کے تیار کریں پھر مٹر کے وانوں کو نمک ڈال کر گھی مین بریان کریں اور قیمہ میں پانی  
بھر چاولوں کو نمک ڈال کر جوش دین جب کئی تھوڑی سی رہ جائے نیچے تھوڑے سے چاول  
یتلی مین رکھ کر تھوڑا قیمہ مٹر کے دالنے لاپا کر مین پھر چاول اور پھر پکا دین اسی طرح کچل چاول  
کی کئی تہ جاوین اور اوپر سے کئی قیمہ کا ہر طرف ڈال دین اور دم پر رکھ دین بعد اسکے پھر  
کھول کر زعفران پیس کے چھڑک کر ڈھانک لیں۔

قشقم۔ مٹر ملاؤ و فاصلی۔ اسین کل اشیاء وہی مین اور اوسی وزن کے حسب طرح بوٹ ملاؤ  
یا صلی مین مذکور ہوئے۔ لیکن اسین بادام کا شیرہ اور قیمہ کے چھوٹے چھوٹے کباب بکے ڈالے پانی  
قشقم۔ مونگ پلاؤ۔ مونگ عمدہ صاف ایک سیر۔ چاول ایک سیر۔ گھی آدہ سیر۔ لونگ۔ الائچی  
زعفران۔ دو دو ماشے۔ نمک چار تولے۔ اگر منظور ہو قیمہ بھی تیار کر کے ملاوین۔ ورنہ پہلے  
مونگ اور چاولوں کو خوب دھو کر لونگ اور الائچی کے دالنے گھی مین داغ کر کے چاول اور  
مونگ اوسین ڈال کر بھونین جب خوب بھن جاوین نمک و پانی بقدر حاجت دیکر پکاوین اور بعد  
تیار سی زعفران پیکر چھڑک لیں اور دم پر منہ بند کر کے رکھ دین پھر صرف مین لائیں۔

قشقم۔ مسور پلاؤ۔ گوشت سیر بھر۔ چاول ایک سیر۔ گھی آدہ سیر۔ مسکہ آدہ سیر۔ دارحینی  
لونگ۔ الائچی۔ زیرہ۔ ہر ایک دو ماشے۔ مرچ تین ماشے۔ پیاز پائو بھر۔ دہنیا۔ اور ک۔  
دو تولے۔ نمک چار تولے۔ گوشت کی موافق قاعدہ مصالحہ دیکر بخنی تیار کریں اور شوربے  
مین بوٹیان دھو کر نکال لیوین پھر مسور کو اوسین سے تھوڑا شوربہ لیکر جوش کریں اور گھی

ہو جاوے پھر پار چھانے کوشت کے ہوا ڈال کر تہ بناوین اور چاول میں مہا ڈال کر جوش کریں  
جب تھوڑی گئی رہے گا واپس کرتے کے اور پڑا لہرین اور مہنہ بند کر کے دم پر لگاوین جو تھوڑی  
ورے کام میں لائیں نہایت لذیذ ہوگا۔

قسطیم گندم پاؤ گھون سیر بھر گوشت سیر بھر گھی آدہ سیر۔ دار چینی۔ زیرہ سیاہ۔  
لونگ۔ الائچی۔ مرچ سیاہ۔ ہر ایک تین ماشے۔ پیاز پاؤ بھر۔ اور ک۔ دھیا۔ دو دو تولے  
نمک ساڑھے تین تولے۔ پہلے گھوٹوں کو پانی میں اس قدر جوش کریں کہ پھٹ جاوین بعد  
اسکے خشک کر کے اور سکا ڈلیہ بنالیں اور گھی میں بریان کر کے رکھ لیں پھر گوشت کی تختی حسب  
دستور مصالح ڈال کر پکائیں اور گوشت علیحدہ کر کے اوس میں قدر سے باریک مصالحہ مسکڑا لیں  
اور گھی میں بھونکر اوسکی تہ بنائیں پھر اوس قے کو تختی میں ڈال کر تھوڑے گھی سے گھار کر  
پکاوین اور پھر قدر سے گھی اوس میں ملا کر تہ پچھاوین اور اوپر سے بقیہ گھی ڈال کر دم پر پکائیں  
بعد تیاری صرف میں لادیں۔ اسی طرح سوین پاؤ بھی پکٹاویں۔

قسطیم مصنوعی چنا پاؤ گوشت ڈیڑھ سیر۔ چاول سیر بھر۔ گھی آدہ سیر۔ میدہ ایک چٹانک  
زعفران شگرت۔ ایک ایک ماشے۔ ساگ سویا دو ماشے۔ دار چینی۔ لونگ۔ الائچی۔ ہر ایک  
چار ماشے۔ انڈا ایک عدد۔ پیاز آدہ پاؤ۔ اور ک ایک چٹانک۔ مرچ سیاہ و دھنیا ساڑھا  
تین تولے۔ بادام آدہ پاؤ۔ زیرہ دو ماشے۔ مک ایک چٹانک۔ پہلے سیر بھر گوشت کی حسب  
معمول تختی تیار کریں پھر لونگ گھی سے گھار کر گوشت کو شوربے سے علیحدہ کر کے دوسری  
دیگی میں تھوڑا مصالحہ و گھی دیکر بھونیں اور تہ بنا کر رکھ دین پھر بقیہ آدہ سیر گوشت میں سے  
سات چٹانک گوشت کا قیمہ کر کے دو پیازہ پکاوین اور ایک چٹانک بقیہ گوشت میں پیاز  
وادرک و سفیدی انڈے کی اور میدہ اور بقیہ مصالحہ ڈال کر سل پرپسٹ لیں پھر اوہ کی چنے  
کے برابر گولیاں بنا کر اوسکے تین حصے کریں ایک حصہ شگرت اور ایک حصہ زعفران اور  
ایک حصہ سویہ سے علیحدہ علیحدہ رنگ کے قدر سے سوکھاوین پھر گھی سے بھو کر لونگ سے

لہجہ میں بعد اسکے تھے جو سے بادام پیکر اور قدر سے مصما کہ دیکر پکاوین جب لمبا خشک  
 ہو جاوے اور تار لین اور چاولون کو شور پختی میں جوش کر کے تہہ ان مصنوعی چنوں  
 کو بچاوین اور منہ پر آنا لگا کر دم پر رکھدین تھوڑی دیر کے بعد اوتار کر مصرف میں لائیں۔  
 قسم۔ چاشنی دار۔ اگر چاشنی دار منظور ہو تین پاؤ شکر کا تو ام تین پاؤ عرق لین میں  
 یا کر ایک کھد شور پختی اور ایک حصہ تہہ پلاؤ اور ایک حصہ ہر بادام مصنوعی کے چند نمونین  
 قسم۔ زنی پلاؤ۔ گوشت سیر بھر۔ چاول سیر بھر۔ گھی ڈالنی پاؤ۔ دار چینی۔ لونگ۔ الائچی  
 مرچ سیاہ۔ تین تین ماشے۔ بسن۔ اورک۔ دہنیا۔ آدھی آدھی چٹاٹک۔ پیاز پاؤ بھر۔  
 انڈے پانچ عدد۔ گاجر و ساگ پالک پاؤ پاؤ بھر۔ دال بونٹ سبز آدھ پاؤ۔ نمک پانچ تولہ زیرہ  
 دو ماشے۔ پہلے گوشت کے پارچے کر کے ہمراہ نمک و پیاز دارک و بسن و دہنیے کے بخنی پکاوین  
 پھر گوشت غلوہ کر کے شور بہ کرے میں چھان لین اور دو تین مرتبہ لونگ گھی سے بگھار کر  
 چاول دھو کے اس شور بہ میں ڈال دین اور مٹکا دین پھر ایک دیکھ میں گھی و مصما دیکر  
 ان پارچہ سے بخنی کو بگھار و بھونکر چاولون کو آدھ سپر ڈال دین اور گاجر دن کے چھوٹے چھوٹے  
 ٹکڑے کر کے دال بونٹ کے چاولی بچا دین اور اور پر سے گھی چھڑک کے ڈال دین بعد  
 اسکے معمولی طور سے پالک کے ساگ کا دو پیازہ پکا کر ایک تانبے کے طباق میں بکھرا دین  
 انڈے رکھیں اور کوئٹے کی آج پر پکا دین پھر تھوڑا مصما کہ و نمک پسا ہوا چھڑک کر پلاؤ  
 ڈال دین اور منہ بند کر کے دم پر لگا دین اور قدر سے دم دیکر اوتار لین۔  
 قسم۔ سبز پلاؤ۔ ہر ساگ سوئے کا ڈھائی پاؤ۔ چاول سیر بھر۔ گھی آدھ سیر۔ گوشت  
 دیرہ سیر دار چینی۔ مرچ سیاہ۔ لونگ۔ تین تین ماشے۔ پیاز اورک۔ پون چٹاٹک۔  
 دہنیا دو تولے۔ نمک چار تولے۔ زیرہ سیاہ دو ماشے۔ پہلے موافق قاعدے کے مصما کہ  
 ڈال کر بخنی تیار کرین پھر چھان کر گھی و لونگ سے تین چار مرتبہ بگھار کر رکھدین بعد اسکے  
 آدھ سوئے کے ساگ کو ملکر عرق سبز نکال کر خوب چھان لین بعد اسکے بخنی کا گوشت تھوڑے

لکھی اور مصاحف میں جو نکراد کی تہ نگا دین اور باقی آدمی ساگ اوس تہ پر خوب باریک کر  
ڈال دین اور سب طرف ادسکو پھیلادین بعد اسکے اوس عرق سو یہ کو نین میں ڈال کر پاول  
خوب دہو کر اوس میں جوش کرین یہاں تک کہ نین سب جذب ہو جائے اور چاد لون میں  
تھوڑی کنی باقی رہ جاوے تب چاد لون کو اوس تہ پر جو تیار رکھی ہو ڈال دین اور نہ اوس  
آٹے سے بند کر کے نرم آنچ پر کو لون کی دم کھلا دین بعد اسکے قدر سے کیوڑہ اور الاچی خڑ  
پیکر براہ قدر سے دودھ کے ڈال دین نہایت خوش مزہ ہوگا۔

قسم - پوری پلاؤ۔ چاول و گوشت و لکھی ہر ایک سیر سیر بھر۔ میدہ آدہ پاؤ۔ دار چینی لونگ  
الاچی۔ مرچ سیاہ۔ ہر ایک چار ماشے۔ کشمش۔ بادام۔ پستہ۔ پیاز۔ ہر ایک پاؤ پلو بھر۔ سنیا  
آدھی چٹانک۔ انڈے دو۔ اور ک آدہ پاؤ۔ نمک چھ تولے۔ زیرہ دو ماشے۔ زعفران  
دو ماشے۔ پیلے آدہ سیر گوشت کی نین بجوب قاعدے کے تیار کرین اور شور بہ کپڑے سے  
پھان کر لونگ اور لکھی سے بھار دین اور پار پے نین کے حسب دستور مصاحف و لکھی دھک  
دیکر تہ تاوین اور قدر سے زعفران پیکر ڈال دین۔ باقی آدہ سیر گوشت کا تہ کر کے آدہ پاؤ  
لکھی میں نمک ڈال کر پیاز سے بھار دین اور دو پیازہ لکا دین بعد تیاری ادسکو پھیل دین  
ڈالین اور سفیدی انڈے کی اور میدہ و نمک ملا کر خوب گوند میں بھر باریک باریک پوریان  
چھوٹی ٹھنڈی بنا کر اور میوہ باریک کر کے دو دو پوریوں کے درمیان میں وہ میوہ بھر کے  
گرد و ریز دین اور لکھی میں بریان کرین۔ بعد اسکے نین میں چاول اور بالین جب نین خشک  
ہو جاوے تہ پر تھوڑی ڈال کر تہ پوریوں کو چاد لون میں بچھا دین اور زعفران دیکر نہ  
آٹے سے بند کر کے پھر دم پر رکھ دین۔

قسم - سو سو پلاؤ۔ اسکے واسطے بھی جملہ اشیائے مذکورہ بالا موافق وزن مذکور کاربن  
مگر تھوڑے پان اور میں جسے کا زیادہ درکار ہوگا ترکیب اسکی یہ ہے کہ بعد تیاری دو پیازہ  
نوٹ۔ دو پیازہ نفع نام پر چاہے سفید ہو مثل طور سے کہ ہے رنگین زعفران یا لہ سی سے۔

ہمراہ سفیدی انڈے ویدے کے مین بھی تھے مین ملاوین اور تھوڑی پیاز و گھی سے اسے  
 دھنکاروین پھر ہار یک ہار یک پوریان بناوین بعد اسکے ایک پوری رکھ کر اوپر پان رکھین  
 اور پان پر قیمہ یا سبہ ہار یک اور سپر پھر پان پھر اوپر پوری اسی طرح پان اور قیمہ اور پوری  
 کی دس بہت کر کے کنارے اوکے خوب ٹروڑوین بعد اسکے ایک لٹکے مین پانی جھر کر  
 خوب گرم کرین اور اوکے ذرے تر ایک کپڑہ باندھ کر اوپر پوز پان رکھین جب بند کر لیں  
 بھاپ کے وہ پختہ ہو جاوین پھر مین سے چار چار ٹکڑے کاٹ لیں۔ اور پانوں کو وہ پان  
 سے آہستہ نکال لیں پھر گھی مین تکر موافق قاعدے پوری پلاؤ کے دم دین۔ اور اگر  
 چاہیں تو ایک پاؤ شکر کی چاشنی مین ڈال کر آگ پر رکھ دین جب چاشنی خشک ہو جاوے  
 اور وقت پلاؤ مین دم دین نہایت لذیذ ہوگا۔

قسم۔ لوز پلاؤ۔ گوشت سیر بھر چاول سیر بھر گھی آدہ سینہ دودھ پاؤ بھر۔ میڈ ڈیڑھ پاؤ  
 مار چینی۔ لونگ۔ الائچی۔ زیرہ سیاہ۔ زعفران۔ ہر ایک تہہ دو ماشے۔ سرخ ساڑھے تین ماشے  
 پیاز پاؤ بھر۔ اور ک۔ وہنیا۔ ہر ایک دو تولے۔ شک چار تولے۔ پہلے گوشت کی پختی جب  
 دستور مصالحہ و نمک دیکر بچا دین اور لونگ ڈال کر گھی سے بگھاروین بعد اسکے میڈ کے  
 قدرے گھی و نمک و زعفران دیکر دودھ سے گوندھین اور اوکے روٹی ٹسی بنا کر بھیلادین اور  
 چھری سے ایک ایک ادھگل کی لوز کاٹ لیں پھر گھی مین بریان کر لیں بعد اسکے پار چائے  
 یعنی کی حسب دستور مصالحہ و نمک و گھی دیکر تہہ جاوین اور تھوڑی لوزین او مین ڈال دین  
 بعد اسکے چاول بخنی مین جوش کرین جب قدرے کٹی رہ جاوے تہہ پر چاول ڈال دین  
 اور تہہ لوزون کو اوپر بچا دین پھر منہ پر دیگی کے آٹا لگا کر دم کھانے کو رکھ دین  
 بعد تھوڑی دیر کے زعفران پیکر چھڑک دین۔

قسم۔ اگر چاشنی دینا منظور ہو تو شکر سفید اور خرغ لیمون ہر ایک ڈیڑھ پاؤ۔  
 لیکر اوکے چاشنی بناوین اور لوزون کو بریان کر کے کڑا ہائی سے نکالتے جاوین اور اس



جانشینی میں ڈالتے جاوین بعد اسکے گرمی پر رکھ کر چاشنی لوز و ن مین جذب کر دین پھر نصف  
تہ مین اور نصف تہ بہ چاولون مین بھجپا دین اور دستور و م پر لگا دین بعد تیاری زعفران  
پیکر دیوین اور تھوڑا توقف کر کے مصروف مین لادین نہایت لذیذ ہوگا۔

قسمتھم زیرہ پاؤ۔ گوشت سیر بھر۔ چاول سیر بھر۔ گھی ڈیڑھ پاؤ۔ داریچنی۔ لونگ۔ الائچی  
زعفران ہر ایک دو ماشے۔ مرچ سیاہ تین ماشے۔ پیاز پاؤ بھر۔ اورک۔ دہنیا۔ دو دو تولے  
نمک تین تولے۔ زیرہ آدھ پاؤ۔ پہلے گوشت کی حسب دستور مصالحہ دیکر بخینی تیار  
کر مین بعد اسکے بچا کر لونگ دھکی سے بگھار کر گوشت کو موافق دستور کے گھی و مصالحہ و قدر  
زعفران دیکر تہ بناوین اور زیرے کو تھوڑے پانی مین بھگو کے خوب ملین بعد اسکے ہاون دستہ  
مین نرم چوٹ سے کوٹ مین کہ بھوسی اور بجائے اور چاول نخل آدین او سکھ گھی مین بھون  
پھر چاولون کو بخینی مین اوبال کے او مین تہ بہ زیرے کے چاول دیکر حسب دستور تہ بہ بھجپان  
اور منہ پر آٹا لگا کر دم کھانے کو رکھ دین بعد تھوڑی دیر کے زعفران پیکر ڈالین اور قدر  
گرمی پر رکھ کر مصروف مین لادین نہایت خوش ذائقہ ہوگا۔

قسمتھم لہسن پاؤ۔ گوشت ایک سیر۔ چاول ایک سیر۔ گھی تین پاؤ۔ لہسن آدھ سیر۔ داریچنی  
لونگ۔ الائچی۔ مرچ سیاہ۔ زیرہ۔ ہر ایک تین ماشے۔ پیاز پاؤ بھر۔ اورک۔ دہنیا۔ ہر ایک  
دو تولے۔ نمک چار تولے۔ پہلے گوشت کی حسب دستور مصالحہ دیکر بخینی تیار کر مین اور کپڑ  
مین بچا کر مرچ گوشت لونگ دھکی سے بگھار دین پھر گوشت نکال کر قدرے مصالحہ دھکی و  
زعفران و نمک ڈال کر او سکی تہ بناوین پھر لہسن کو جو کام سے بچ رہا ہو چار پارہ کر کے ہمراہ  
چاولون کے ایک پھرتک بھگو مین لکھنئی پکانے سے پیشہ تہ بھگو و تہ بہ تہ ہوگا بعد اسکے  
پانی مین قدرے نمک و لونگ و الائچی اور تھوڑی پیکر می ڈال کر پانی کو جوش دین جب  
خوب کھول جائے چاول لہسن ملا ہوا ڈال کر جوش کر مین جب چاول نصف محل جاوین  
ہا کر تہ پر ڈالین اور اوپر سے بخینی او سکے ہر طرف پھیلا کر ڈال دین پھر منہ پر دھکی کے

آٹا لگا کر دم دین بعد تھوڑی دیر کے زعفران میسر دین اور تھوڑا تو قنت کر کے مصرف میں لاوین بد بولسن کی بالکل نہ آوے گی۔

قسم - خاصگی لہسن پاؤ۔ چاول آدہ سیر لہسن ایک سیر۔ دودھ تین سیر۔ گوشت حلون چار سیر۔ معمولی گوشت ایک سیر۔ گھی سوا سیر۔ لونگ۔ الائچی۔ دارچینی۔ زیرہ۔ مرچ سیاہ ہر ایک تین ماشے۔ نمک پون پاؤ۔ پیاز پاؤ بھر لہسن آدہ پاؤ۔ وہی آدہ سیر۔ پہلے گوشت کی بخنی حسب معمول تھوڑا لگی اور ارورک و پیاز و نمک لہسن آدہ پاؤ دیکر بچاؤ میں پھر شوربا کپڑے میں چھان کر لونگ سے گہا ر دین اور گوشت میں دہی و گھی و مصالحہ و نمک دیکر حسب معمول تیار کر کے بعد اسکے لہسن کو چھیل کر دودھ میں قدرے پھٹکری ڈال کر چوش میں پھر خوب گلا دین اور شوربا بخنی کو لونگ و گھی سے دوبارہ گہا رکے چاول دھو کر اس میں چوش کرین جب بخنی سوکھ جاوے تھوڑے چاولوں کو تیرپڑا لکڑی تیرہ لہسن کو چاولوں میں بچھا دین اور منہ پر آٹا لگا کر دم پر رکھ دین بعد تھوڑی دیر کے زعفران میسر ملا دین تو قدرے تو قنت کر کے مصرف میں لاوین نہایت ذائقہ کا ہوگا۔

قسم - بیگن پاؤ۔ گوشت ایک سیر۔ چاول ایک سیر۔ میمن ایک سیر۔ گھی آدہ سیر۔ دارچینی۔ لونگ۔ الائچی۔ مرچ سیاہ۔ زیرہ۔ ہر ایک تین ماشے۔ پیاز پاؤ بھر لہسن ایک چٹناک۔ دھنیا اورک۔ ہر ایک آدہی چٹناک۔ زعفران دو ماشے۔ نمک چار تولے۔ عرق لیموں دو تولے۔ پہلے تین پاؤ گوشت کی حسب معمول مصالحہ و نمک دیکر بخنی تیار کرین پھر شوربا چھانکر گوشت لونگ و گھی سے گہا ر دین اور پاؤ بھر گوشت کا قیمہ مصالحہ معمولی دیکر بخنی گھی و نمک قیمہ پکاؤں اور سب سے پانی کے قدرے شوربا بخنی کا دیکر گلاؤں پھر قدرے زعفران میسر ڈال دین بعد اسکے بیگوں کو قدرے درمیان سے خالی کر کے چھری سے کوئچ کر نمک مل کے تھوڑی دیر کے بعد پانی سے دھو دین اور درمیان میں قیمہ مذکور بھر کر گھی میں تلین بعد اسکے عرق لیموں و نمک و پانی و بقیہ گھی دیکر گلاؤں اور بعد تیاری رکھ چھوڑ دین پھر گوشت بخنی کو

مسب معمول نمک و مصالحہ و گھی دیکر تہ ہاویں اور شوربہ بخنی میں چاول جوش کر کے تہ پر اس طرح ڈالیں کہ چاولوں کی تہ میں تہ بے بیگن نہ گور رکھدین۔ بعد اسکے منہ پر آٹا لگا کر دم رکھدین بعد تھوڑی دیر کے زعفران پسکر ملا دین اور تھوڑا ٹھکر مصرت میں ملا دین۔ قسقم۔ اگر چاشنی دار منظور ہو آدہ سیر شکر اور آدہ سیر عرق لیمون کی چاشنی بنائیں آدہی چاشنی بیگن بریان میں ڈال کر جب کرین اور آدہی ہوا بخنی کے چاولوں میں جذب کرین بعد اسکے مسب کورہ بالا منہ بند کر کے دم پر رکھدین پھر زعفران یکھرت کرین بہت لذیذ ہوگا قسقم۔ بورانی پلاؤ۔ گوشت ڈیڑھ سیر۔ چاول سیر بھر۔ گھی آدہ سیر۔ لونگ۔ الائچی۔ زیرہ۔ زعفران۔ دارچینی۔ ہر ایک دو ماشے۔ پیاز پاؤ بھر۔ ادراک۔ دہنیار و دو تولے۔ بیگن۔ آدہ سیر۔ لہسن آدہی چٹا نمک۔ دہی چک ایک سیر۔ مرچ سیاہ تین ماشے۔ نمک ایک چٹا نمک پہلے حسب معمول ایک سیر گوشت کی بخنی تیار کرین اور شوربے کو چھانکر لونگ گھی سے بگھار دین بعد اسکے گوشت بخنی کا لیکر ہمراہ مصالحہ و گھی و نمک کے حسب معمول تہ بنا دین اور بخنی میں چاول جوش دیکر تہ پر ڈالیں اور دم پر منہ بند کر کے رکھدین بعد اسکے بقیہ گوشت کا قیمہ مصالحہ معمولی دیکر ہمراہ گھی و نمک کے اوسکا دو پیازہ تیار کرین اور بیگن کو بیج سے خالی کر کے چھری سے کوچ کے نمک ملکر دھو ڈالیں پھر آدہ قیمہ اوسمیں بھر کر منہ اوسکا ڈور سے باندھ دین اور گھی میں بریان کر کے باقی پاؤ بھر گوشت کے قیمہ تیار شدہ کو خوب بھونکر بیگن اوسمیں ڈال کر گھلا دین اور بعد خشک ہونے پانی کے پلاؤ پر رکھدین آدہی میں قدر سے چاول لہسن پسکر ملا دین اور خوب چھان کر لونگ اور گھی سے بگھار دین اسکے زعفران پسکر ملا دین اور پلاؤ کے اوپر ہر طرف ڈال کے پھر گرمی پر رکھدین تھوڑی دیر کے بعد مصرت میں لائیں نہایت لذیذ ہوگا۔

قسقم۔ کدو پلاؤ۔ چاول آدہ سیر۔ گھی آدہ سیر۔ گوشت سوا سیر۔ کدو ایک عدد۔ دارچینی۔ لونگ۔ الائچی۔ زعفران۔ سیاہ مرچ۔ ہر ایک تین ماشے۔ پیاز پاؤ بھر۔ ادراک۔ دہنیار و دو تولے۔

دنگ ایک چٹناک - زیر و سیاہ دو ماشے - لیون ایک عدد - پہلے تین پاؤ گوشت کی حسب دستور  
 یعنی مصالحہ دیکر پکاوین اور بعد اسکے آدھ سیر گوشت کا قیمہ کر کے دو پیازہ پکاوین اور رکھو  
 بچ سے خالی کر کے چھری سے سوراخ کر کے ٹکائے میں اور مصالحہ وزعفران و دنگ ملا کر گھی میں  
 بریان کریں پھر دو پیازہ میں ترشی لیون کی دیکر اور زعفران و مصالحہ ملا کر اوسکو دھنگا کرنا  
 پھر کدو بریان کے اندر بھر دیں مگر بہتر ہوگا کہ قبل بریان کرنے کے بھرین اگر بعد بریان  
 کرنے کے بھریں تو پھر دوا کا باند کر دو بارہ بریان کریں بعد اسکے چاولوں کو بخنی میں جوش  
 دیں اور جب قدر سے کئی باقی رہ جاوے اوسوقت نصف چاول تہ پر بچھا دیں اور ادا پھر  
 کدو بریان شدہ رکھ کر پھر چاول بخنی کے جوش کیے ہوئے رکھ دیں اور بقیہ زعفران گھی  
 اوپر سے ڈال دیں - پھر آٹے سے منہ بند کر کے دم کھانے کے لیے رکھ دیں بعد تھوڑی دیر  
 اوتا کر مصروف میں لاوین نہایت خوش ذائقہ ہوگا۔

## فصل دوسری بیان میں لڑ پلاؤ سفید رنگین کے

قسمتھم - تین پاؤ گوشت ایک سیر - چاول ایک سیر گھی آدھ سیر - زعفران - دارچینی - لونگ  
 الائچی - ہر ایک تین ماشے - شکر ڈالائی پاؤ - مغز بادام - کشمش - ہر ایک آدھ پاؤ - پیاز پاؤ بھر دنگ  
 ڈیڑہ تولے - ادک - دہنیا - ہر ایک آدھی چٹناک - لیون تین عدد - پہلے حسب معمول مصالحہ  
 دنگ دیکر گوشت کی بخنی تیار کریں پھر چھان کر مٹ گوشت لونگ و گھی سے بھار دیں اور گوشت  
 علیحدہ کر کے حسب معمول اوسکی تہ مصالحہ و قدر سے زعفران و گھی دیکر بناوین اور شوربے  
 میں شکر ملا کر لیون کا عرق او میں نچوڑ دیں اور جوش کریں پھر مصالحہ وزعفران پیس  
 چھان کر او میں ڈالیں اور تھوڑا شورباتہ میں ڈال کر گرمی پر رکھ دیں پھر چاولوں کو لونگ  
 و الائچی و دنگ و پانی میں جوش کریں کہ آدھ سے گل جاوین اوسوقت پساکو بخنی میں جوش  
 دیوین جب قدر سے کئی باقی رہ جاوے اوسوقت تہ پر او سے ڈال دیں پھر بادام کشمش

لہی میں بھونڈا دسپر چھڑک دین اور منہ بند کر کے دم پر رکھ دین بعد تھوڑی دیر کے مر کر لیں۔  
 قسم تین پلاؤ دوسری ترکیب۔ گوشت ڈیڑھ سیر چاول ایک سیر گھی تین پاؤ۔ زعفران۔  
 لونگ۔ الائچی۔ دارچینی۔ ہر ایک تین ماشے۔ شکر تین پاؤ۔ لیمون چار عدد۔ بادام دہ پاؤ۔  
 دہی پاؤ بھر۔ اورک۔ دہنیا۔ ہر ایک آدھی چٹاٹک۔ نمک ڈیڑھ تولے۔ پہلے گوشت میں  
 پیاز۔ نمک۔ اورک۔ زیرہ۔ دہنیا۔ اور تھوڑا گھی دیکر بخنی تیار کرین بعد تیار می شوربا  
 کپڑے میں چھان کر مع گوشت لونگ و گھی سے بگھار دین بعد اسکے پارچے علیحدہ کر کے  
 تھوڑے پارچے اور نصف شوربہ بخنی و شکر و لیمون اور آدھ سیر گوشت و زعفران پس  
 ہوئی اور نصف وزن مصالحہ کا اور ثابت میوہ ڈالکر آگ پر رکھین اور پانی اوکا خشک  
 کرین بعد اسکے چاولون کو لونگ الائچی نمک دیکر جوش دین جب آدھے گل جاوین پس  
 نصف شوربہ بقیہ نمین غامی دم دین بعد اسکے دہی میں نمک ڈالکر تھوڑے گھی سے بگھاؤ  
 اور بقیہ گھی کے ہمراہ پلاؤ پر ڈال دین پھر جب تیار ہو جاوے بخنی شیرین لہا بار اوٹھا دین  
 پھر تھوڑی دیر دم پر رکھ دین۔ اور اگر یہ دار منظور ہو تو بخنی شیرین کا گویہ شست شوربے  
 میں دم دینے سے پہلے نکال کر نیچے رکھ کے اوپر چاول اور شوربا بخنی کا دین بعد تیار کرنا  
 اوپر سے بخنی شیرین ڈالین پھر دم دیکے مہرن میں لائین۔

قسم ششیر پلاؤ۔ گوشت ایک سیر چاول ایک سیر گھی آدھ سیر دارچینی۔ زعفران۔  
 لونگ۔ الائچی۔ زیرہ۔ سیاہ برج۔ ہر ایک دو ماشے۔ پیاز پاؤ بھر۔ اورک۔ دہنیا ایک  
 آدھی چٹاٹک۔ نمک ڈیڑھ تولے۔ دودھ دو سیر۔ شکر سفید دو سیر۔ کشمش۔ بادام۔ پانچ  
 پہلے حسب ممول گوشت کی بخنی قدر سے نمک دیکر پکاوین جب تھوڑا پانی رسجاؤ کثیر  
 سے چھانکر لونگ و گھی سے بگھاو دین اور دودھ کو جوش دین جب تین پاؤ کے انداز  
 ہو جاوے اسوقت چاولون کو لونگ الائچی نمک ڈالکر جوش کرین جب آدھے گل جاوین  
 اسوقت پساکر اس میں کچا ہوا دودھ ڈالکر جوش دین جب دودھ خشک ہو جاوے

یعنی مین زعفران و شکر اور نصف بادام پسیر ملا دین اور چاد لون مین ڈال دین جب بخنی  
چاد لون مین خشک ہو جاوے پار چائے بخنی مین گھی اور شیر و بادام و کشمش بریان دیکر  
ادھ مین چاد لون کو دم دین اور سٹہ کو آٹے سے بند کر دین تھوڑی دیر بعد صرف مین ملا دین۔  
قسط نم۔ سوین پلاؤ۔ سویان بازیک آدھ سیر۔ گوشت سیر بھر۔ گھی آدھ سیر۔ دو دو آدھ سیر۔  
چاول سیر بھر۔ دارچینی۔ لونگ۔ الائچی۔ زعفران۔ زیرہ۔ ہر ایک دو ماشے۔ ارک۔ دہنیا  
اسن۔ ہر ایک آدھ چٹا تک۔ نمک دو تولے۔ پیاز پاؤ بھر۔ شکر تین پاؤ۔ پہلے سو تان  
قدر سے گھی مین بھونین پھر دو دو قدر سے نمک دیکر اوبال لین کہ دو وہ خشک ہو جاوے  
بعد اسکے شیر و شکر کا بنا کر دو تھالی شیرے مین سویان لپکا کر رکھ چھوڑ دین اور دو مرتبہ  
لونگ و گھی سے بگھار کر نصف زعفران پسیر ڈال دین بعد اسکے گوشت کی بخنی دستور  
مصابحہ معمولی دیکر پچائیں پھر شوربے چھنے ہوئے کو لونگ و گھی سے بگھار دین اور گوشت  
کے پارچوں کی مصباحہ دیکر قدر سے نمک و گھی کے ہمراہ بھون کر تہ بنا دین اور بقیہ شیرے کو  
نصف تہ مین اور نصف بخنی مین ملائیں پھر چاول اسی بخنی مین جوش دیکر تہ پر سطح  
پھیلا دین کہ تہ تہ سو تان شیرے کی دیتے جاوین اور زعفران چھڑک کر دم پر رکھ دین  
جب خوب دم کھا جائے اوتار کر صرف مین لائیں۔

قسط نم۔ زعفران پلاؤ۔ چاول سیر بھر۔ گوشت سیر بھر۔ گھی ڈیڑھ پاؤ۔ زعفران چھ ماشے۔ لونگ  
الائچی۔ دارچینی۔ زیرہ۔ سیاہ مرچ۔ ہر ایک تین ماشے۔ پیاز پاؤ بھر۔ ارک۔ دہنیا۔ اسن  
آدھ آدھ چٹا تک۔ بادام آدھ پاؤ۔ نمک ڈیڑھ تولے۔ شکر سفید تین پاؤ۔ پہلے حسب معمول  
مصلح و نمک دیکر گوشت کی بخنی تیار کر دین اور چھانکر لونگ و گھی سے بگھار دین پھر شکر  
بخنی مین ملا کر ایک جوش دین بعد اسکے زعفران حل کر کے اوس مین ڈال کر رکھ دین پھر گوشت  
ہمراہ قدر سے مصباحہ و گھی و نمک کے ملا کر رکھ دین اور تھوڑی بخنی اور سپر ڈال کر تہ بنا دین اور  
انچ دیکر خشک کر کے رکھ چھوڑ دین پھر چاد لون کو اسی بخنی مین جوش دین جب قدر سے

کئی اپنی رہجائے تہ پر چاول پھیلا کر ذالہ مین اور دم پر رکھ دین بعد تھوڑی دیر کے  
بادام گھی مین بھونکر اوسپر ذالہ مین پھر لہتیہ گھی کو لونگ سے خوشبو کر کے ہر طرف پھیلا کے  
ذالہ مین اور منہ بند کر کے دم کھانے کے لیے رکھ دین بعد تھوڑی دیر کے اوتار لین اور  
بعض لوگ مرغ مذبح کی آلائش دور کر کے اوسکے پیٹ مین سیو بھر کے اوسکا کباب  
تیار کرتے ہیں بعد تیاری مزرعہ کے اوپر یا اوسکے درمیان مین رکھ کر دم دیتے ہیں اوسکا  
اور ہی مزلہ لذیذ ہوتا ہے کہ بیان سے باہر ہے۔

قسطم - مزرعہ ملاؤ سیوہ دار - اگر سیوہ دار منظور ہو تو کل اجڑا ہے مذکورہ بالا اوسی وزن  
سے لین اگر کشمش - پستہ - چھوڑا - چروغی - ہر ایک آدھ پاؤ - اور گھی بجائے ڈیڑھ پاؤ کے  
آدھ سیر - شکر بجائے تین پاؤ کے ایک سیر - دودھ پاؤ بھر - تمام ترکیب مذکورہ بالا عمل مین  
لائن مرت اسین اسقدر ترکیب زیادہ ہو کہ کل سیوہ کے ہر ایک سینے چھوٹے چھوٹے  
کتر کر پاؤ بھر گھی مین بریان کریں اور پاؤ بھر شکر دیکر دودھ ذالہ مین پھر دودھ کچا کر لونگ  
تین ماشے دیکے اوتار لین اور چاولون کو جب گھنی مین چاچکین اوسوقت اس سیوہ  
کو تہ چاولون مین لگا کر دم دیوین ذائقہ اسکا بیان سے باہر ہے - اور اگر قدرے  
ترشی سیوہ مین دین تو اور بھی خوش ذائقہ ہوگا۔

فصل تیسری بیان مین اقسام پلاؤ چاشنی دار کے

قسطم - نارنگی پلاؤ - گوشت ڈیڑھ سیر - چاول سیر - بھر گھی تین پاؤ - زعفران تین ماشے -  
شہر نہ - ایک ماشہ - دار چینی - لونگ - مرچ - الائچی - زیرہ - ہر ایک چار ماشے - شکر سفید  
ایک سیر - عرق لیمون تین پاؤ - اندا ایک عدد - پیاز آدھ سیر - اورک - دہنیا - آدھ ہی  
چٹناک - مغز بادام کشمش - پستہ - ہر ایک ایک چٹناک - بھونے چنے آدھ ہی چٹناک -  
نک آدھ ہی چٹناک پہلے آدھ سیر گوشت کا قیمہ کر کے مضامہ دیکر کچا دین اور سل جڑا

چنوں و سفیدی اندہ و تھوڑے لمبی و پیاز و اورک و نمک و عرق لیموں کے خوب پسین  
 پھر باریک باریک پوریان بنا کر اوسین میوہ باریک کترا ہوا قدر سے ترشی دیکر گھی میں بھونکا  
 ہوا بھسکر مثل نارنگی کے گول بنا دین بعد اسکے ایک پتلی میں پانی جوش کرین اور کپڑا  
 اوسکے منہ پر باندھ کے مصنوعی نارنگیان اوسپر رکھ کر بجاپ سے سخت کر کے گھی میں بھنکین  
 بعد اسکے شیرہ پاؤ بھسکر کا کر کے مع زعفران و شترج حل شدہ و آدہ پاؤ عرق لیموں کے  
 نارنگیان ڈال کر آگ پر رکھین یہاں تک کہ چاشنی خشک ہو جاوے پھر ایک سیر گوشت کی  
 یعنی مصالحہ معمولی دیکر پکاوین اور لونگ و گھی سے بگھار دین اور شکر جو باقی ہوا اوسین  
 باقی عرق لیموں ڈال کر اوسکی چاشنی تیار کرین اور اوس چاشنی کو شوربے میں ہمراہ بقیہ  
 زعفران پسپی ہوئی کے ملا کر رکھین بعد اسکے چاولون میں لونگ۔ الائچی۔ قدر سے نمک  
 ڈال کر پانی میں جوش دین جب اودہ گلے ہو جائیں اوسوقت اوس بخنی کو بجاسے تہ قرار دیکر  
 اوسین چاول ڈال کے گلاوین اور بعد تیار سی اوسکے اوپر نارنگیان مصنوعی رکھ کر بند کر  
 آٹے سے بند کر دین اور دم پر رکھ دین نہایت عمدہ ہوگا۔

قسم۔ اہلی پاؤ۔ گوشت ایک سیر۔ چاول ایک سیر۔ گھی ڈیرہ پاؤ۔ اہلی آدہ سیر۔ شکر سفید  
 آدہ سیر۔ دارچینی۔ الائچی۔ لونگ۔ زعفران۔ ہر ایک دو ماشے۔ زیرہ دو ماشے۔ نمک بد  
 تولے۔ پیاز بوسن۔ ہر ایک آدہ پاؤ۔ وہی ڈبائی پاؤ۔ بھسکر سی۔ چہ ماشے۔ پٹے گوشت  
 کی بخنی معمولی مصالحہ دیکر پکاوین اور شوربہ اچھا کر لونگ و گھی سے بگھار دین بعد اسکے  
 پار چاسے بخنی میں وہی چھانکا خشک کرین جب وہی جذب ہو جاوے آدہ مصالحہ میسر  
 ہمراہ گھی و قدر سے زعفران کے تہ بناوین پھر لہسن و بھسکر سی ڈال کر ایک پانی میں جوش  
 دین بعد اسکے دودھ میں پکاوین اور تہ مذکور پر پھیلاوین پھر اہلی کا عرق نکال کر ہمراہ  
 شکر کے چاشنی تیار کرین اور اوس تہ میں ڈال دین بعد اسکے شوربے بخنی کو مکر گھی و  
 لونگ سے بگھار کر اوسین چاول گلا کے مع بقیہ مصالحہ ثابت کے گوشت کی تہ پر جب



نذر سے کنی باقی رہ جاوے ڈال دین اور منہ بند کر کے دم پر رکھ دین۔ بعد تھوڑی دیر کے جیتیاری  
پاؤں سے زعفران پیس کے اوپر ڈال دین اور توقف کر کے معرفت میں لائیں۔

فستق۔ انہ پاؤں۔ گوشت ایک سیر۔ چاول ایک سیر۔ گھی آدو سیر۔ شکر سفید تین پاؤں۔ اور ک لوسن آدو  
آدو ہی چٹنا لک۔ لونگ۔ الائچی۔ دارچینی۔ زیرہ۔ مرچ سیاہ۔ زعفران۔ ہر ایک دو دو ماشے۔

کیاں سیر بھر۔ پیاز پاؤں بھر۔ دہنیا۔ نمک۔ ہر ایک دو دو دو تولے۔ پستہ۔ منہ بادام شہین  
کشمش ہر ایک آدو پاؤں۔ پینا حسب معمول گوشت کی کھنی میں بھیا لہجہ بھولی دیکر مع نمک تیار کر دین

اور کپڑے میں چھانکر لونگ و گھی سے گہا ر دین اور بارہ گشت کو بھیا لہجہ اور گھی وغیرہ دیکر  
تہ بناو دین۔ پھر آدو ہی کیر یون کو چسپل کر اسی شوربہ بھنی میں گلاو دین اور ہاتھ سے

خوب مل دین اور چھان کر رکھ چھوڑ دین پھر پانی کیر یون کی تاشین پانی میں جوش کر کے  
شیر و شکر میں مربے کی طرح گلا لیں پھر تاشین علیٰ ذکر کے یہ شیر و شوربہ بھنی میں ملا دین اس میں

سے تھوڑا شوربہ تہ میں جو تیار رکھی ہو ڈال دین اور باقی میں چاول کو جوش دین جب قدر  
کنی باقی رہ جاوے اور وقت چاول تہ پر پھیلا دین پھر ایک آنچ دیکر دم دین بعد اسکے چاول کو

پر وہ کیریاں جسکا مربہ تیار کیا ہو پھیلا کے رکھ دین اور مسکو کو بارہ گشت کے گھی میں بریان کر کے  
اوپر چھپرک دین اور منہ پر آٹا لگا کر نرم گرمی پر دم کھانے کو رکھ دین بعد تھوڑی دیر کے

کھول کر زعفران حل کر کے چھڑک دین اور قدر سے گرمی پر پھر رکھ دین اور تھوڑے وقت کے  
بعد صرف میں لادین نہایت لذیذ ہوگا۔

فستق۔ انناس پاؤں۔ گوشت ایک سیر۔ چاول ایک سیر۔ انناس ڈیڑھ سیر۔ شکر سفید تین پاؤں  
عرق لیمون پاؤں بھر۔ دارچینی۔ لونگ۔ الائچی۔ زعفران۔ زیرہ۔ ہر ایک دو دو ماشے۔ پیاز پاؤں بھر

اور ک۔ لوسن۔ دہنیا۔ ہر ایک دو دو تولے۔ پہلے گوشت کی حسب معمول مصالحہ و نمک دیکر کھنی  
تیار کر دین بعد اسکے شوربے کو چھانکر گھی و لونگ سے گہا ر دین۔ بعد اسکے ایک دیکچے میں پانی

جوش کر دین اور منہ پر اوکے بالنس کی تیلیاں برابر رکھ کر اوپر انناس کے قتلے چھری سے

بچ کے رکھ دین بعد تھوڑے عرصے کے اسی پانی میں شکر کا تیرہ کر کے اوس میں انناس کے  
قے بطریق مربے کے جوش دین جب شیر کا رامو جاوے۔ اوتار میں پھر پارچہ گوشت کی سب  
سمول تہ بنا کر چاولون کو بخنی میں جوش کر کے اوس تہ پر ڈال دین اور قدر سے دھم کر اوپر  
رہا انناس کھکرتیرہ اوسکا ہر طرف پھیلا کر ڈال دین اور منہ کو آٹے سے بند کر کے دم پر  
رکھ دین جب خوب دم کھا جاوے زعفران پسکر چھڑک دین اور تھوڑی دیر تو قف  
کر کے پھر صحن میں لا دین نہایت با مزہ ہوگا۔

قشقم۔ کیلا پلاؤ۔ گوشت ڈیرہ سیر۔ گھی آدہ سیر۔ کیلا نیم بخت آدہ سیر۔ چاول ایک خیر شکر  
چینی آدہ سیر۔ اور کدھنیا آدھی چٹانک۔ عرق لیون پاؤ سیر۔ لونگ۔ الائچی۔ زیرہ۔  
دارچینی۔ زعفران۔ ہر ایک دو ماشے۔ پیاز پاؤ بھر۔ بسن آدھی چٹانک۔ نمک دو تولے  
پہلے حسب دستور گوشت کی بخنی میں صماحہ معمولی دیکر تیار کر دین بعد اسکے شور پاؤسکا چاکر لونگ  
گھی سے گہار دین اور گوشت کی موافق معمولی صماحہ دگھی دیگر تہ جائیں بعد اسکے شکر  
عرق لیون کی چاشنی بنائیں اور تھوڑی سی چاشنی اوس تہ پر ڈالیں اور آگ پر رکھ دین  
کہ خشک ہو جاوے باقی چاشنی میں کیلے کتر کر ڈال دین اور ایک جوش دیکر رکھ دین پھر  
چاولون کو بخنی میں جوش دیکر تہ پڑ جائیں اور گھی بقیہ دیکر دم دین بعد اسکے کیلے مع  
چاشنی کے اوپر پہلا کر ڈالیں اور منہ بند کر کے پھر دم پر رکھ دین جب خوب دم کھا جاوے  
اوسوقت زعفران دیکر قدر سے توقف کر کے صحن میں لا دین نہایت با ذائقہ ہوگا۔

## فصل چوتھی بیان میں قسا پلاؤ چاشنی دار رنگین کے

قشقم۔ نارنجی پلاؤ۔ گوشت ایک سیر۔ چاول ایک سیر۔ گھی آدہ سیر۔ سنگترے پانچ عدد  
شکر سفید ایک سیر۔ دارچینی۔ لونگ۔ الائچی۔ زعفران۔ زیرہ۔ ہر ایک دو ماشے۔ پیاز پاؤ  
اور کدھنیا۔ بسن۔ نمک۔ ہر ایک دو تولے۔ وہی آدہ پاؤ۔ عرق لیون آدہ سیر۔

پہلے سنگترے کو چیل ڈالیں اور پچا مکھن کا عرق پھوڑو چھان کر رکھ دین پھر مچا مکھن کو  
 اور پتے سوئی سے کوچ کر نکال دہی لگائیں تھوڑا تو قوت کر کے خالص پانی سے دھو ڈالیں اور  
 دوسرا پانی لیکر جوش دین پھر دوسرا پانی میں قدر سے لیموں شکر آدھی چٹنا مک دیکر جوش  
 کریں تیسری مرتبہ پھر اسی قدر لیموں اور شکر میں جوش دین اب اس کے اوسکو نکال کر کیرے  
 سے پونچ کر پاؤ بھر شکر کے شیرے کے ساتھ گرمی پر رکھ دین پھر گوشت کو تمام مصاحہ معمولی  
 دیکر صب دستور بخنی پکا دین اور شوربے کو چھانکر گوشت گھی اور لونگ کے بگاڑ دین  
 اور پھر بار چھانکری نکال کر دستور عہد مصاحہ دیکھی و قدر سے نمک کے تہ بنا کر رکھ دین پھر  
 آدھے شوربے بخنی میں باقی شکر اور کل عرق سنگترہ و عرق لیموں اور نصف زعفران ڈال کر  
 اوسکا تار بند شیرہ تیار کر لیں۔ بعد اسکے چاولوں کو نصف بقیہ شوربے بخنی میں بقیہ زعفران  
 ڈال کر جوش دین جب نصف گل جاوے تو وقت میں ایک چمچ شیرہ تیار شدہ کا دیکر اوسکو  
 کر کے چاول و سپر اسطرح سے ڈالیں کہ تہہ اوسکے نارنج کے چمکوں کو کہیں اور تھوڑی پر  
 اوسکو آگ پر رکھ دین بعد اسکے بقیہ گھی لونگ سے خوشبو کر کے اوسپر ڈال دین اور شیرے کو  
 خوب اچھی طرح پہلا کر چاولوں پر ڈال دین کہ ہر طرف اور ہر جگہ شیرہ پہنچ جاوے پھر  
 منہ کو آٹے سے بند کر کے گرمی پر رکھ دین اور تھوڑی دیر توقف کریں جب یقین ہو جاوے کہ اب  
 تیار ہو کر دم کھا چکا صرف میں لاوین۔

فستق حبشی پلاؤ۔ گوشت ایک سیر۔ چاول سیر بھر۔ گھی آدھ سیر۔ دانہ انار ترش پاؤ بھر۔ شکر  
 آدھ سیر۔ ڈلی چالہ تین تولے چھانکے۔ دارچینی۔ لونگ۔ الائچی۔ زعفران۔ زیرہ۔ مرج۔ سیاہ  
 ہر ایک دو ماشے۔ پیاز پاؤ بھر۔ دھنیا۔ ادراک۔ نمک۔ ہر ایک دو تولے۔ پہلے گوشت کی  
 صب دستور مصاحہ معمولی دیکر بخنی تیار کریں اور شوربے کو چھانکر لونگ اور گھی سے ص  
 گوشت بگاڑ دین پھر گوشت کو علیحدہ کر کے مصاحہ اور گھی و نمک دیکر تہ تیار کر رکھیں  
 اسکے ڈلی کو جلا کر سفوف کر لیں اور داناہے انار کا عرق نکال کر شکر اوس میں ڈالیں اور شیرہ

کر کے سفوف ڈلی بقدر حاجت او مین لایمین اور قدر سے اس شیر سے لیکر تہ پر ڈال دین  
 آگ پر تہ کو رکھ کر شیر و خشک کر دین بعد اسکے مابقی شیر و شور بہ بخینی مین ڈال کر ادر سمین  
 چاؤ لوگو جو ش دین جب قدر سے کئی باقی رہ جاؤ او سوقت تہ پر چاؤ لون کو ڈال دین پھر  
 نہ کو آٹے سے بند کر دین مگر قبل مشہ بند کرنے کے جس قدر گھی باقی ہو لوگ سے خوشبو  
 کر کے اوپر ڈال دین پھر نہ بند کر کے دم پر رکھ دین بعد تھوڑی دیر کے زعفران پس  
 ڈال دین نہایت خوش ذائقہ ہو گا۔

قسم - نالی پلاؤ - گوشت ایک سیر چاؤل ایک سیر گھی آدہ سیر نالیہ ایک سیر شیر  
 آدہ سیر مہا و کازنگ نوماشے - اور ک - دہنیا - بسن - ہر ایک آدہ پاؤ - لونگ - الہنجی  
 سیاہ مرج - زیرہ - زعفران - ہر ایک دو ماشے - پیاز پاؤ بھر - دھجی آدہ پاؤ کیشش آدہ پاؤ  
 عرق لیون ایک چٹا نمک - پہلے گوشت کی حسب معمول مصالحہ وغیرہ دیکر بخینی تیار کر بن اور  
 شوربے کو چھان کر مع گوشت لونگ و گھی سے بگھاو دین پھر بخینی علیحدہ کر کے نالسون کو بخینی  
 میں ب لیں اور شکر ملا کر پھر چپا کر لونگ و گھی سے بگھاو دین اور رنگ مہا و موافق سے دن  
 پھر عرق لیون ڈال دین - بعد اسکے گوشت بخینی کا لیکر حسب دستور مصالحہ وغیرہ دیکر  
 بخینی نالیہ کا عرق ملی ہوئی ڈال کر آگ پر رکھیں اور پانی او سکا خشک کر دین پھر چاؤ لون  
 کو بخینی نالیہ آمیز مین زعفران ملا کر جو ش دین جب قدر سے کئی باقی رہ جاؤ تہ پر ڈال کر بخینی دین  
 پھر بقیہ ملی لونگ سے خوشبو کر کے اوپر سے ڈال دین اور کشمش بیان کر کے چھڑک دین اور نہ  
 کو آٹے سے بند کر کے دم پر رکھا دین - اور واضح رہے کہ جاسن پلاؤ بھی اگر یکا ناما ہو تو  
 اسی طرح پکتا ہو اور نہایت با ذائقہ ہوتا ہے۔

قسم - سر رنگا پلاؤ - گوشت سیر بھر چاؤل سو سیر گھی ایک سیر - شکر ڈیڑھ پاؤ عرق  
 لیون ڈیڑھ پاؤ - دارچینی - زیرہ - لونگ - مرج سیاہ - زعفران - ہر ایک تین ماشے -  
 ڈلی ایک تولہ - شجرف - یا شاہاب - یا کسنبہ - یا پتنگ - یا ایک ماشہ - پیاز آدہ پاؤ - بسن

اور کہ۔ آدھی آدھی چٹانک۔ بالائی پاؤ بھر نمک ایک چٹانک۔ پہلے حسب معمول مسامحہ وغیرہ دیکھتی تیار کرین شوربے کو لونگ لکھی سے گہوار دین پھر پانچ پختی کے موافق ستون مصالحہ وغیرہ دیکھتے بناوین اور شیر بادام و بالائی نصف تہ مین اور نصف شوربہ پختی مین دین۔ بعد اسکے شکر کی عرق لیمون مین چاشنی تیار کرین پھر تین پاؤ چاد لون کو پانی مین قدر سے نمک و لونگ و الائچی دیکر جوش کر لیں پھر پاؤ بھر چاول آسمین سے لیکر ایک تہائی چاشنی مین جوش دیکر زعفران سے رنگ دین اور ایک پیالہ مین تھوڑا لکھی ڈالکر ان چاد لون رکھ دین پھر پاؤ بھر اوبے ہوئے چاول لیکر زعفران اور ڈلی سوختہ سے ایک تہائی چاشنی مین سبز رنگ کر کے لکھی ڈالکر دوسرے پیالے مین رکھ دین تیسرے حصہ اوبے ہوئے چاد لون کو لیکر چاشنی مین شکر و پاؤ بھر رنگ مذکور سے سرخ رنگ کر کے لکھی مین ڈالکر تیسرے پیالے مین رکھ دین بعد اسکی تیاری کے بقیہ آدہ سیر چاد لون کو پختی مین جوش کرین جب ادہ گلے ہو جائوں تھوڑے چاول تیار جو تیار رکھی ہو کچا کر ایک رنگ کے چاول بچھا دین پھر پختی کے تیار شدہ چاول دیکر دوسرے رنگین چاول دین اور اسطرح تیسے رنگین چاول سکھارو چاول یعنی کے پھیلا دین اور تھوڑی آنچ دیکر بقیہ لکھی لونگ سے خوشبو کر کے ڈال دین اور منہ کو آٹے سے بند کر کے دم پر لگا دین بعد دم کھانے کے اوتا کر صرف مین لائین بازرہ ہوگا۔

## فصل پانچویں بیان مین اقسام پلاؤ شیرین سفید رنگین کے

قسم۔ سفید شیرین پلاؤ۔ چاول ایک سیر شکر سفید ایک سیر لکھی پاؤ بھر الائچی تین ہاشے کشش ایک چٹانک۔ کیڑہ ایک تولہ لیمون دو عدد۔ وودہ پاؤ بھر۔ پہلے شکر کا شیرہ کر کے کیڑہ آسمین ڈالکر دیمون کی چاشنی دین۔ پھر چاول کو ہمراہ الائچی کے پانی مین جوش کرین جب قدر سے کنی باقی رہے چاول پسا کر وہ شیرہ تیار شدہ آسمین ڈالکر قدر سے آنچ دین جب شیرہ خشکی پر آوے لکھی وودہ مین ملا کر اوپر سے سب طرف پھیلا کر ڈال دین اور کشمش کو لکھی مین مین کر کے

اور سکو بھی اور پڑا الدین پھر آئے سے منہ بند کر کے دم پر رکھ دین بعد تھوڑی دیر کے تشریف کریں۔  
 قسم۔ اگلے درجے کا شیدہ پلاؤ شیرین۔ چاول نہایت حمد و باریک ایک سیر شکر چار سیر  
 گھی ایک سیر کیوڑہ ایک چٹنا مک۔ بالائی ایک پاؤ۔ دودھ ایک سیر۔ الائچی چہ پاشے لونگ  
 تین تاشے کشمش پاؤ بھر۔ لیمون کا عرق ایک چٹنا مک۔ پہلے شکر کا شیرہ کر کے سرق لیمون  
 کا اور سمین بخور دین۔ پھر چاولون کو الائچی ڈال کر جوش دین جب بالکل گل جائیں پساکر  
 بالائی چٹنا مک ڈال دین اور کوئلے کی نرم آٹیج پر رکھ دین جب بالائی خشک ہو جاوے اور سوت  
 چارم شیرہ چاولون میں دیکر خشک کریں بعد خشک ہونے کے پھر چارم دین اسی طرح تیس  
 دو چارم بھی ایک کے بعد دوسرا دین اگر جب ایک خشک ہوئے تب دوسرا دین بعد اسکے دودھ  
 آدھ سیر چاولون میں ڈال دین جب یہ بھی خشک ہو جاوے پھر کشمش بریان اور سپر چھڑک دین  
 اور تمام گھی لونگ الائچی سے خوشبو کر کے اوپر سے پھیلا کر ڈال دین کہ ہر طرف پہنچ جاوے  
 پھر منہ اور سکا آٹے سے بند کر کے دم پر لگا دین بعد تھوڑی دیر کے دیکھیں اگر چاول کھلے  
 ہوئے نہ ہوں تو پھر تھوڑا دودھ دیکر دم دین اور اگر حاجت ہو تو مصرف دین لا دین۔  
 قسم۔ پیرا پلاؤ۔ چاول ایک سیر پیڑے یا برنی چار سیر گھی ایک سیر کیوڑہ و عرق لیمون  
 ایک ایک چٹنا مک۔ دودھ آدھ سیر۔ الائچی۔ لونگ چہ پاشے۔ کشمش پاؤ بھر۔ پہلے پیڑے  
 یا برنی کو دودھ میں ملکر قدر سے جوش دیکر شیرہ بنا کر کھین اور عرق لیمون و کیوڑہ ڈال دین  
 دین بعد اسکے چاولون کو لونگ الائچی دیکر جوش کریں جب بالکل گل جائیں تین حصے شیرہ  
 کے کر کے تین دفعہ بعد ایک خشک ہو جانے کے دوسرا دین بعد اسکے کشمش بریان کر کے  
 اوپر چھڑک دین پھر گھی لونگ و الائچی سے خوشبو کر کے دین یا پیڑون کو ملکر چاول و بال کے  
 چاولون کی ہر ایک تہ میں پیڑے ملے ہوئے بچھا دین اور قدر سے کیوڑہ چھڑکتے جاوے  
 پھر تھوڑا دودھ اوپر سے چھڑک دین جب وہ خشک ہو جاوے تب کشمش دیکر منہ پرانا  
 لگا کر دم پر رکھ دین بعد اسکے دیکھیں اگر چاول کھلے نہ ہوں قدر سے دودھ اور ڈال دین

پور نہ کچھ حاجت نہیں ہے۔ پھر صرف مین لاوین بہت لذت ہوگا۔

قسمتھم۔ زرد پلاؤ شیرین۔ چاول ایک سیر۔ شکر سفید سوا سیر۔ گھی پاؤ بھر۔ لمبی باریک ایک چٹانک۔ الاچھی۔ لونگ۔ چہ ماشے۔ دودھ پاؤ بھر۔ کیوڑہ ایک چٹانک۔ کشمش آدہ پاؤ عرق لیون دودھ۔ پہلے حسب ستور شکر کا شیرہ تیار کر لین پھر کیوڑہ و عرق لیون ڈال دین بعد اسکے لونگ والاچھی و لمبی پانی مین ڈال کر جوش دین جب خوب جوش ہو جاو چاول ڈال کر خوب جوش کریں جب گل جاوین پساکر شیرے مین ڈال کر آج پر رکھ دین بعد خشک ہو جائے شیرے کے دودھ دین جب وہ بھی خشک ہو جاو گھی کو لونگ والاچھی سے خوشبو کر کے کشمش اوہمیں بریان کر کے اور چھڑک کے گھی ڈال دین پھر منہ پر آٹا لگا کر حسب ستور دم دین۔

قسمتھم۔ زعفران پاؤ شیرین۔ چاول ایک سیر۔ گھی ڈیڑھ پاؤ۔ شکر سفید ڈیڑھ سیر۔ زعفران عمدہ چہ ماشے۔ دودھ آدہ سیر۔ کشمش آدہ پاؤ۔ کیوڑہ ایک چٹانک۔ لونگ۔ الاچھی چہ ماشے۔ عرق لیون ایک چٹانک۔ پہلے شکر کا حسب ستور شیرہ بنالین اور کیوڑہ و عرق لیون ڈال دین بعد اسکے زعفران کو خوب باریک حل کر کے پانی مین ہراد لونگ والاچھی کے جوش دین پھر چاول اوہمیں ڈال دین جب خوب پک جاوین موافق ترکیب مذکورہ بالا عمل مین لائیں اور دم دین اگر چاول کھلے نہ ہوں دودھ دین ورنہ صرف مین لائیں۔

قسمتھم۔ نمونہ پلاؤ شیرین۔ چاول ایک سیر۔ گاجر ایک پاؤ۔ چنے کی سبز دال ایک پاؤ۔ گھی آٹلی پاؤ شکر سفید دو سیر۔ عرق لیون ایک چٹانک۔ زعفران دو ماشے۔ شکر قند ایک پاؤ۔ کیوڑہ ایک چٹانک۔ دودھ آدہ سیر۔ لونگ۔ الاچھی چہ ماشے۔ پشکری دو ماشے۔ پہلے گاجر کو چیل کر بہت باریک مثل چاولون کے کاٹن اور اسی طرح شکر قند کے چاول بھی باریک کاٹن پھر شکر کا شیرہ تیار کر کے عرق لیون و کیوڑہ ڈال کر درست کریں بعد اسکے شکر قند کے چاولون کو پاؤ بھر شکر کے شیرے مین پشکری و دیگر قدرے جوش دین اور زعفران سے رنگ کے ایک پیالے مین آدہ پاؤ گھی ڈال کر اوہمیں ڈال دین پھر پاؤ بھر شکر کے شیرے مین گاجر

چاول اوبال ڈالیں اور پاؤ بھر شکر کے شیرے میں چنے کی سبز دال اوبال ڈالیں اور ان سب کو غلیظہ غلیظہ رکھ دین بعد اسکے چاولوں کو لونگ والا پچی دیکر پانی میں جوش دین۔ اصل جادوین سوا سیر شکر کے شیرے میں ڈال کر شیر و خشک کرین بعد اسکے چاول شکر قند اور گاجر اور دال سبز چنے کی ملا کر بچراو سپرد وہ ڈالے خشک کرین اور آدہ سیر گھی کو خوشبو کر کے اوپر سے پہیلا کر ڈال دین پھر منہ کو آٹے سے بند کر کے دم دین ایسا خوش ڈال کر جو گاکہ قابل بیان نہیں۔

قسمتھم۔ کہ وہ پاؤ شیرین۔ چاول ایک سیر۔ کہو ایک سیر۔ دودھ آدہ سیر۔ گھی دھانی پاؤ۔ شکر دوسیر۔ کیوڑہ ایک چٹانک۔ عرق لیون ایک چٹانک۔ پشکری دو ماشے۔ پہلے گھو کو چیل کر اوسکی کچ چوٹی چوٹی پھلیاں کچھ لوزین وغیرہ بنا دین پھر آدہ سیر شکر کچھ شکر عرق لیون و کیوڑہ و قدرے پشکری ڈال کر ادن اشیای کہو کو جوش دین بعد اسکے ڈال کر شکر کا شیر عرق لیون و عرق کیوڑہ ڈال کر تیار کرین اور چاولوں کو لونگ والا پچی دیکر پانی میں جوش دین جب گل جادوین پساکر شیرے میں ڈال کر شیر و خشک کرین پھر تہہ کہو کے صنعت کی اشیاء رکھ دودھ آدہ سیر خشک کرین پھر اوپر سے گھی خوشبو کر کے ڈال دین اور منہ کو آٹے سے بند کر کے دم پر لگا دین۔

قسمتھم۔ کہو لالا پاؤ۔ چاول ایک سیر۔ شکر تین سیر۔ کہو لے دس عدد۔ عرق لیون ایک چٹانک۔ گھی آدہ سیر۔ لونگ۔ الاچی چھ ماشے۔ شکر قند آدہ سیر۔ پشکری قدرے۔ پہلے شکر قند کو چیل کر اوسے بار یک چاول کاٹھن اور پاؤ بھر شکر کے شیرے میں قدرے کیوڑہ و عرق لیون دیکر پشکری دین اور آدہ سیر شکر قند کے چاول جوش دین کہ شیر و آدہ سیر جذب ہو جائے پھر تھوڑا گھی دیکر اوسے رکھ چوڑین پھر نارنگیوں کے منہ پر قدرے سولخ کر کے اوسے اندر سے پھا لگیں بحال لیں پھر نارنگی کے چمکوں کو سوئے سے کوئچ کے پانی میں پشکری دیکر جوش دین کہ اوسکا بکھٹا پن اور ترشی جاتی رہے بعد اسکے اوسے اندر



شکر قدسے چاول بھر کے منہ اوسکا آئے سے بندہ کروین اگر منظور ہو تو شکر قدس کی سچی بنا کر  
سبز رنگ کی اوس برتنی بھی لگا دوین یا اسی طرح ڈیڑھ پاؤ شکر کے شیرے میں جوش میں کہ  
شیر و خشک ہو جاوے سکو رکھتے چورین پھر چاولوں کو لو گھاٹ لائی دیکر پانی میں جوش میں اور  
پسا کر بقیہ شکر کے شیرے میں عرق لیموں کیوڑہ ملا کر اوس میں چاول ڈال دین جب شیر و خشک  
ہو جاوے نارنگیان اور پرکھ کر دودھ ڈال کے خشک کرین پھر گھی کو لو گھاٹ لائی سے خوشبو کر کے  
اوپر سے ڈال دین اور منہ کو آئے سے بند کر کے دم پر رکھ دین اگر چاہیں بدلے شکر قدس کے  
چاولوں کے نارنگیوں میں میدہ بریان کیا ہو اس شکر ملا کے بھرین اور بھی خوش  
ڈالئے و خوش مزہ ہو گا کہ قابل بیان نہیں۔

قشہم نکتی پلاؤ سفید۔ چاول ایک سیر میدہ جنون کا آدھ سیر گھی ایک سیر شکر سفید  
ڈھائی سیر کیوڑہ ایک چٹناک۔ زعفران دو ماشے خمیر ایک تولہ۔ بالائی پاؤ بھر لو گھاٹ لائی  
ہر ایک دو ماشے۔ دودھ آدھ سیر۔ پہلے مین کے میدہ کو شل پکلی کے مین کے گوند کر تپا کرین  
پھر خمیر ملا کر قدسے توقف کرین بعد اسکے ایک سیر شکر کا چست مشیرہ تیار کرین اور اوس میں  
کیوڑہ زعفران ملا دین اور ڈھائی پاؤ گھی کر ڈھائی مین ڈال کر کرکڑا دین بعد اسکے بذریعہ جھرنے  
کے اوس پھٹے ہوئے مین کو شل لڈو موتی چور کی نکتیوں کے کر ڈھائی مین گرا دین جب وہ  
بریان ہو جاوے نکال کر شیرہ تیار شدہ مین ڈالنے جاوے جب وہ شیر و خوب پی لیں او کو اٹھا  
رکھیں مگر شیرے کا قوام ایسا ہو کہ اندر بھی جذب ہو اور اوپر اس کے خشک ہو جاوے بعد اسکے  
ڈیڑھ سیر شکر کا قوام تیار کر کے کیوڑہ اوس میں بیکر رکھ دین اور چاولوں میں پانی ڈال کر دھو  
اور ہمراہ پانی و لونگ والا بھی کے اوسے جوش دیکر سپالین اور شیرہ اوس میں دیکر تیار کر  
دلوین جب وہ شیرہ جذب ہو جاوے دودھ ڈال دین پھر اسے خشک کر کے نکتیاں ملا کر  
بقیہ گھی کو لو گھاٹ لائی سے خوشبو کر کے اوپر سے چھوڑ دین اس طرح کہ سب مل جاوے پھر  
منہ پر آٹا لگا کے سر روشتن یا کس کر دھمپین۔ اور اگر مرغوب ہو آدھ پاؤ شمش گھی مین بریان کر کے ملا دین

# فصل چہٹی بیان میں اقسام میٹھے مکڑے و سونین کے

قسم میٹھے مکڑے معمولی۔ روٹی تازی یا باسی پاؤ بھر گرد سفید یا شکر سفید آدہ سیر۔ کیوڑ ایک تولہ۔ دودھ ڈیڑھ سیر۔ گھی آدہ پاؤ۔ لونگ۔ الائچی ایک ماشہ۔ پیلے گرد یا شکر کا شیر بنا کر آدھی چٹنا لکھی سے گہوار دین بعد اسکے ڈیڑھ چٹنا لکھی میں مکڑے روٹی کے توڑ کر ہموئیں جب وہ قدر سے سُرخ ہو آجادین اس وقت وہ شیر و ڈاکر پکاوین جب وہ بھج جائے آدہ سیر دودھ و ڈال دین اور پھر پکاوین بعد اسکے کیوڑ و دیگر اوتار لین پھر ایک سیر دودھ کو چوش کریں جب وہ آدہ سیر بھج جائے اس میں ڈاکر صحت کریں۔

قسم میٹھے مکڑے خاصگی۔ میدا یا رو۔ آدہ سیر۔ گھی ایک سیر۔ دودھ تین سیر۔ بالائی آدہ سیر۔ نمک چھ ماشہ۔ زعفران تین ماشہ۔ لونگ۔ الائچی دو دو ماشہ۔ کیوڑ ایک چٹنا لکھی۔ شکر سفید ڈیڑھ سیر۔ پیلے شکر کا شیر بنا کر لونگ۔ الائچی۔ گھی سے گہوار دین بعد اسکے اگر خوشی روٹی کے متطہر ہوں تو روغنی اور اگر شیر مال کے منظور ہوں تو شیر مال اور اگر پوری کے منظور ہوں تو پوری سے کو نمک و گھی و دیگر دودھ سے گوندہین اور پکاوین بعد اسکے پوری یا روغنی یا شیر مال کو مل کر گھی میں بھجوائیں بعد اسکے شیرے میں زعفران ملا کر ڈالیں اور پکاوین جب مکڑے گل جاوین بالائی دودھ میں ملا کر ڈال دین اور پکا کے کیوڑ و دیگر اوتار لین پھر بقیہ دودھ کو کچا کر اس میں مکڑے ڈاکر صحت کریں ایسے ڈالتے کے ہونگے کہ قابل بیان نہیں۔

قسم۔ بسکٹ کے مکڑے۔ بسکٹ پاؤ بھر گھی پاؤ بھر۔ شکر سفید آدہ سیر۔ کیوڑ ایک چٹنا لکھی۔ بالائی پاؤ بھر۔ لونگ۔ الائچی۔ ہر ایک ایک ماشہ۔ زعفران دو ماشہ۔ اسکے مکڑے بھی شکر کپڑے کیوڑ والا بھج کر کپالے جاتے ہیں اور زنان پاؤ کے بھی اس طرح کہتے ہیں۔

قسم۔ یکسان مکڑے۔ رو یا میدا پاؤ بھر۔ نشاستہ آدہ پاؤ۔ شکر ایک سیر۔ نمک تین ماشہ۔ خمیر ایک تولہ۔ گھی آدہ سیر۔ لونگ۔ الائچی۔ ایک ایک ماشہ۔ کیوڑ ایک چٹنا لکھی۔ زعفران

ایک ماش۔ دودھ آدہ سیر۔ بالائی پاؤ بھر پہلے روئے کو برجنی کر کے شیر و نمک و دیگر سنت دودھ سے گوندین اور جب شیر تیار ہو جائے چھولی چھوٹی ٹکیان بنا کر بریان کر لیں اور آدہ سیر شکر کا توام چست کر کے اوسمین زعفران ملا دیں پھر ٹکیان اوتار کر اوس شیر سے مین ڈالتے چھین پھر اوس شیر سے کو آگ پر رکھ کر گھون مین خشک کر دیں بعد اسکے آدہ سیر شکر یا شیر تیار کریں اور لونگ۔ الائچی بھی سے بگاڑ کر رکھ لیں اور قشاسہ کو گھی مین بھجوا کر وہ شیر و اور ٹکیان ڈال کر پکا دیں جب خوب گاڑا ہو جاو کیوڑو۔ بالائی۔ بقیہ دودھ و دیگر اوتار لیں بعد تھوڑی دیر کے دین کر مین ایسے خوش ذائقہ ہونگے کہ قابل بیان نہیں۔

قسم۔ سیوٹان معمولی۔ سیوٹان ڈھیلکی کی باریک رو مالی پاؤ بھر۔ دودھ دوسیر گھی یا چھین کیوڑو آدہ سیوٹانک۔ شکر آدہ سیر۔ پہلے سیوٹان کو کڑا ہائی مین بھجوا دیں جب تک بادامی جاو اوتار لیں پھر پانی کو خوب کھولا کر سیوٹان اوسمین جوش دیکر پالیں اور کسی پھیلے ہوئے برتن مین پھیلا کر گھی ملا دیں بعد اسکے دودھ کو اتنا جوش کریں کہ قریب بیڑہ سیر کے رہ جاو اوسوقت اگر شیرے کے منظر ہوں تو دودھ مین سیوٹان ڈال کر مع پاؤ بھر بالائی کے پکا دیں اور شکر بھی اوسمین بعد تھوڑی دیر کے ڈال دیں جب گاڑا ہو جاو دین کیوڑو و دیگر اوتار لیں اور دودھ مین ڈال کر شکر اوپر سے ڈالیں اور اسید طرح صدف مین ملا دیں و نوٹن طرح سے عمدہ ہوگی۔

قسم۔ سیوٹان بنارس۔ یہ سیوٹان نہایت باریک ہوتی ہیں کہ اوسکو کسی باریک شے سے شال نہیں دیکتے اور جب یہ ہو کہ ہاتھ سے بٹی جاتی ہیں اسکا رواج بنارس کے نورافون مین بہت ہے۔ سیوٹن پاؤ بھر۔ شکر سفید ایک سیر۔ گھی ڈھیلہ پاؤ۔ پانی ایک سیر۔ زعفران چھین کیوڑو ایک چٹانک۔ لونگ۔ الائچی۔ ہر ایک دو ماشے۔ شکر کو پانی مین ڈال کر دودھ سے پک کریں قوام ہونے پائے اوتار کر چھان لیں اور گھی کو لونگ سے خوشبو کر کے سیوٹان بھجوا کر اوسمین ڈال کے پکا مین جب سیوٹان گل جاوین اور پانی سوکھ جاو اوسوقت اوتار کر گھی مین اور زعفران کیوڑے مین حل کر کے الائچی پیکر ملا دیں اور قدرے گرمی پر رکھ کر صدف مین

لاؤین اس قدر خوش ذائقہ ہوتی ہیں کہ قابل بیان نہیں۔

قشہم۔ سیریان خاصگی۔ سویان آدہ پاؤ۔ دودہ پانچ سیر۔ شکر سفید ایک سیر۔ بالائی ایک سیر۔ کیوڑہ ایک چٹنا مک۔ زعفران تین ماشے۔ مکھی پاؤ بھر۔ لونگ۔ الائچی۔ ہر ایک دو کھانسیوگان بھونکر دودہ میں پکادیں جب گاڑی ہو جاوین شیر و بنا کر گوبے مکھی سے گہار کے پھیر پکادیں بعد اسکے بالائی اور زعفران والا پھی کیوڑے میں میں اور چھان کر اونچین سوٹون میں ڈالیں اور مکھی بھی لونگ الائچی سے خوشبو کر کے ڈالیں پھر قدر سے توفت کر کے بخور میں ڈالیں

باب پانچواں بیان کھیر آش و شیر و شہ و فالوہ حر کے کسب و فصل میں

فصل پہلی ذکر میں اقسام کھیر و غیر کے

واضح ہو۔ کھیر کہ جسکا نام شیر بدخ بحرہ دودہ اور چاول سے شکر یا نمک ڈال کر پکائی جاتی ہے اور بجائے چاول کے اور رسم کے اناج و ترکاریوں کی بھی پکائی جاتی ہے۔ قشہم۔ کھیر معمولی۔ چاول عمدہ آدہ پاؤ۔ دودہ ایک سیر۔ شکر سفید سوا پاؤ۔ کیوڑہ آدہ چٹنا پستہ ایک کولہ۔ چاندی کے ورق دو عدد۔ پہلے چاولوں کو دھو کر بھگو دین بعد اسکے ٹکڑے پانی دودہ میں دیکر جوش کریں پھر اوس میں چاول ڈال کر پکادیں جب چاول گل جاوین اور کمر گھوٹیں یہاں تک کہ چاول مسلم باقی نہ رہیں اور سوقت اوس میں شکر اور اگر نمک منظور ہو نمک ڈال کر ملا دین اور قدر سے جوش دیکر اوتار لیں پھر کیوڑہ ڈال کر ملاوین پھر اوسکو بخور میں نکال کر پستون کی باریک ہوائی کتر کر چھپرک دین اور ورق کا ٹکڑا دین۔

قشہم۔ کھیر عمدہ خاصگی۔ دودہ دو سیر۔ بالائی آدہ سیر۔ کیوڑہ ایک چٹنا مک۔ چاول عمدہ و شیر پستہ ایک چٹنا مک۔ ورق نقرہ چار عدد۔ بادام آدہ پاؤ۔ زعفران چار رقی۔ شکر سفید عمدہ ایک سیر۔ پہلے دودہ کو جوش دین اور چاولوں کو بھگو دین بعد بخور میں ڈیر کے ٹکڑے دودہ میں ڈال دین جب گل جاوین اور سوقت بادام پیکر ہر ہر بالائی کے ملا کر اوتار لیں خوب بھگوڑیں

پھر دسین شکر ڈال کر قدر سے جوش دین بعد اسکے اوتار لین اور زعفران کیوڑے میں پیس کر  
ڈالین اور دیکھی کے منہ کو تھوڑی دیر کیوڑہ ملا کر بند کر دین بعد اسکے ظروف میں نکال کر پستے  
کی ہوائی چھڑک کے ورق لگا دین۔

قسط ۱۰ کھیر برنی کی۔ برنی یا پیڑا سیر بھر۔ دودھ سیر بھر۔ چاول چٹناک بھر۔ بالائی پاؤ بھر  
کیوڑہ چٹناک بھر۔ زعفران چار رتی۔ شکر ڈیڑھ پاؤ۔ پستہ چٹناک بھر۔ ورق چاندی کے  
چار عدد۔ پہلے حسب دستور چاولون کو بھگو اور ملکر دودھ میں قدر سے پانی دیکر گلا دین  
بعد اسکے گھونٹ کر برنی موٹی موٹی ملکر ڈال دین یا برنی کی چوٹی چوٹی لوزین ہوں کہ اسکے  
ٹٹے کی حاجت نہ ہو پھر زعفران کیوڑے میں پیس کر ڈالے تھوڑی دیر ڈال کر پانی میں پھر کھو لکر  
ظرف میں نکال کے ورق لگا کر ہوائی پستے کی چھڑک دین نہایت ذائقے کی ہوتی ہے۔  
اسی طرح پیڑے اور گلاب جامن کی بھی کھیر پکتی ہے۔

قسط ۱۱۔ سا بودانے اور اراروٹ کی کھیر۔ اسکی کھیر بھی مثل چاولون کی کھیر کے پکائی جاتی  
ہے مگر ایک سیر دودھ میں آدھی چٹناک سے کسی طرح زیادہ نہیں پڑتا اور بالائی وغیرہ کا متین  
ہو لیکن اراروٹ کو پہلے تھوڑے دودھ میں کھو لکر قدر سے قدر سے کھولتے دودھ میں ڈالتے  
جاوین اور ملا تے جاوین اور سا بودانہ مثل چاولون کے دودھ میں ڈال کر پکاوین لیکن پہلے  
ڈال کر خوب ملا دیوین ورنہ آپس میں چپٹ جائے کا خوف ہے جب سچ میں سفیدی معلوم ہو  
تیب اور کھوٹ میں پھر تکر وغیرہ ملا کر ظروف میں جاوین۔

قسط ۱۲۔ سانوان و کو دئی کی کھیر۔ اسکی کھیر بھی مثل سا بودانے کی کھیر کے پکتی ہے۔ چاول  
نچال کے پکائے جاتے ہیں اور سیر بھر دودھ میں چٹناک بھر سے زیادہ نہ ڈالنا چاہیے۔  
قسط ۱۳۔ بسکٹ کی کھیر۔ بسکٹ عمدہ یا نان پاؤ۔ آدھ پاؤ۔ دودھ سیر بھر۔ شکر سفید ڈیڑھ پاؤ۔  
بالائی پاؤ بھر۔ کیوڑہ چٹناک بھر۔ پستہ آدھی چٹناک۔ پہلے دودھ کو جوش دین مگر قدر سے  
پانی دیکر پھر بسکٹ یا نان پاؤ بجانے چاولون کے ڈال دین جب خوب پک جاوے گھونٹ کر

بالائی ڈالکر ملا دین پھر شکر ملا کے ایک جوش دیکر کیوڑہ ڈال کے تھوڑی دیر منہ بند کر دین پھر  
ظہر وین نکال کے اوپر ہوائی چھڑک دین۔

قسمت شکر قند کی کھیر شکر قند سرخ پاؤ بھر۔ دودھ دوسیر۔ بالائی پاؤ بھر شکر سفید آدہ سیر  
کیوڑہ آدہ ہی چٹانک۔ پستہ آدہ ہی چٹانک۔ پہلے شکر قند کو ادھال کے اوسکے چھلکے اوتار  
ڈالین یا چھلکے پھیلکر اوسکے قندے کاٹین اور ہمراہ دودھ اوسکو چڑا کر جوش دین جب خوب  
غل جاوین اوسوقت گھونٹ کر بالائی اوسین ملا دین پھر شکر ملا کر ایک جوش دے کے  
اوتار لین پھر کیوڑہ دیکر حسب دستور ظروف میں نکال کر ہوائی وغیرہ چھڑک دین۔

قسمت آلو کی کھیر۔ آلو لال پاؤ بھر۔ دودھ دوسیر۔ بالائی پاؤ بھر شکر سفید آدہ سیر کیوڑہ آدہ ہی  
چٹانک۔ پستہ آدہ ہی چٹانک۔ پہلے آلو کو ادھال ڈالین پھر چیل کر خوب سرسہ ساطیل اور دودھ  
کو جوش دیکر اوسین ملاوین پھر نکالین اور چلاتے جاوین بعد اسکے بالائی دین جب خوب  
کاڑا ہو جاوے شکر دیکر ایک جوش دین پھر کیوڑہ وغیرہ دیکر ظروف میں نکال کے ہوائی چھڑک دین۔  
قسمت خشخاش کی کھیر خشخاش آدہ سیر۔ چاول ایک چٹانک۔ بالائی پاؤ بھر شکر سفید  
آدہ سیر کیوڑہ آدہ ہی چٹانک۔ پستہ آدہ ہی چٹانک۔ پہلے خشخاش کو چرن اور وہو کر باریک  
پیس کر اوسکا دودھ نکالین اور اوس دودھ کو چاکر حسب دستور چاول اوسین ملا کر چائین  
جب گل جاوین گھونٹ کر بالائی دین اور شکر ملا کر ایک جوش دے کے اوتار لین پھر کیوڑہ  
ہوائی چھڑک دین۔ اس طرح خربزہ کے بیجوں کی بھی کھیر پکتی ہے۔

قسمت پستہ و بادام کی کھیر۔ پستہ و بادام ہر ایک آدہ آدہ سیر۔ شکر سفید آدہ سیر۔ نشاستہ  
دو تولے۔ کیوڑہ ایک چٹانک۔ بالائی پاؤ بھر۔ سوہاگہ چکیا۔ بھنکری۔ سبھی گلابی بقدہ جات  
رود و آدہ سیر۔ پستہ اور بادام ہر ایک پون پاؤ لیکر اوسکو ہمراہ سہاگہ و سبھی و بھنکری کے  
پانی میں ڈال کر خوب جوش کریں بعد اسکے دودھ میں جوش دین پھر باریک باریک کر کے  
رکھ لین پھر بقیہ پستہ و بادام کو میکہ جیان لین اور نشاستہ ڈال کر کچا دین جب گاڑا ہو جاوے

بالائی اوسین ڈالین پھر شکر ملا کر ایک جوش دیکر اوتار لین اور کیوڑہ ڈال کر ڈھانک دین بعد اسکے  
تھوٹ میں نکال کر ہوائی پستے و بادام کی ڈال کر مصرت میں لائیں۔

قسم۔ پیاز کی کھیر۔ پیاز پاؤ بھیر۔ دودھ و سیر شکر آدہ سیر بھٹکری چھٹا شے۔ کیوڑہ آدہ چٹا  
پستہ آدہ چٹا نمک۔ پہلے پیاز کو چیل کر پانی میں بھٹکری ڈال کے اوبال ڈالیں بعد اسکے آدہ سیر دودھ  
میں اوبالیں پھر نکال کر ہر آدہ سیر دودھ کے خوب پکائیں جب اچھی طرح گل جاو گھونسا کر  
شکر دین اور ایک جوش دیکر اوتار لین پھر کیوڑہ و ہوائی ڈال کر مصرت میں لائیں۔ اس طرح  
لہسن کی بھی کھیر پکائی جاتی ہے۔ مگر احتیاط یہ ہے کہ جب تک اچھی طرح بواو سکی دفع نہ ہو بھٹکری  
اور پانی میں کر جوش دے دیکر پانی پھینک دین ورنہ ہمزہ ہوگی۔

قسم۔ فرنی۔ اس کھیر میں صرف اس قدر فرق ہے کہ کھیر میں چاول نکڑا لے جاتے ہیں اور  
اس میں باز یک پیس اور چھان کر اسکا دودھ ہر آدہ دودھ کے پکایا جاتا ہے اور کم مقدار سے تھوڑے  
چاول پڑتے ہیں۔ چاول عمدہ آدہ چٹا نمک۔ دودھ ایک سیر شکر سفید عمدہ سوا پاؤ کیوڑہ  
آدہ چٹا نمک۔ چاولوں کو خوب دھو کر پیس کے اور نکڑا دودھ نکالیں اور دودھ میں ملا کر  
آگ پر قبلی رکھیں مگر کچھ سے برابر چلاتے جاوین جب گاڑا ہو جاو شکر دیکر ایک جوش میں  
پھر اوتار کر کیوڑہ ملا کے تھوڑی دیر بند کر دین بعد اسکے مٹی کے خانچون میں جاو دین  
اگر زیادہ عمدگی منظور ہو بالائی آدہ پاؤ اضافہ کریں۔

قسم۔ فرنی زرد۔ دودھ ایک سیر شکر سفید عمدہ سوا پاؤ۔ نشاستہ آدہ چٹا نمک۔ زعفران  
تین ماشے۔ کیوڑہ ایک چٹا نمک۔ پستہ آدہ چٹا نمک۔ نشاستہ کو دودھ میں گھول کر سٹبل  
فرنی کے پکا دین پھر شکر دیکر قدرے جوش دین بعد اسکے زعفران کیوڑے میں پسکر ملاو  
پھر اوتار کر قدرے توقف کر کے خانچون میں جا کر ہوائی پستے کی چھڑک دین۔

قسم۔ لہسن کی کھیر۔ لہسن آدہ سیر۔ دودھ ایک سیر شکر ڈیڑھ پاؤ۔ کیوڑہ آدہ چٹا نمک  
پستہ آدہ چٹا نمک۔ پہلے لہسن کو چیل کر اوبال ڈالیں بعد اسکے نکڑا کرے میں چھان لین چھڑ

میں ڈاکٹر کا دین جب گاڑا ہوا جاوے شکر و دیکر ایک جوش دین اور کیوڑو دیکر اوتار لین پھر  
 نیلے رنگ میں نکال کر ہوائی پستے کی جھڑک دین۔

فستم بچاے شکر قند کی کھیر شکر قند سرخ آدہ سیب دودھ دوسرے کیوڑہ ایک چٹانک سبتہ  
ایک چٹانک۔ پہلے شکر قند کے پچھے اس طرح کا مین کہ شکر قند چیل کر مثل امرود کے چیلنے کے  
اوسکے ورق اوتارین پھر ایک کر کے باریک باریک پچھے وارکات مین بعد اسکے دودھ کو  
قدرے کچا کر اوس مین وہ پچھے ڈالکر کچا دین جب گاڑا ہو جاوے شکر ڈالکر ملا دین اور جوش  
دیکر اوتار لیں مگر یہ کھیر گھوٹنی نہیں جاتی جو طے سے اوتار کر کیوڑہ دین اور کچھ تو قند کر کے  
ظردست مین نکالکر ہوائی پست کی چھڑکین۔ اگر رنگین منظور ہو تو زعفران تین ماشے پکڑ  
ملا دین مثل باقوتی کے ہو جائے گی۔

قسمت گاجر کی کھیر۔ گاجر سفید آدہ سیر۔ دودھ ڈیڑھ سیر۔ شکر سفید آدہ سیر۔ بالائی پاؤ بھی  
کیوڑہ آدہ ہی چٹانک۔ پہلے گاجر کو چیل کر پیس ڈالیں اور چٹانکر دودھ میں ملا کر پکا دیں۔  
جب گاڑا ہو جاوے اسوقت شکر ملا کر ایک جوش دیں اور کیوڑہ دیکر اتار لیں۔ یا گاڑ  
کے پچھے مثل شکر قند کے بنا کر قدرے فٹاسے کے ہمراہ دودھ میں پکا دیں اور مثل کھیر  
مذکورہ بالا کیوڑہ وغیرہ دیکر مصرف میں لاویں۔ اور اگر رنگین منظور ہو تو تین ماشے  
زعفران کیوڑے میں پیس کر ملا دیویں ایسی خوش رنگت با مزہ ہوگی کہ قابل بیان نہیں۔

فصل ششمی کریم اقسام آبستخوان و سر و زرد و گوز و بیه پنهانی و غیره کے

قسم۔ آب شورہ لیون عرق لیون ایک چٹانک۔ شکر آدہ سیر۔ پانی بقدر ذائقہ کیونکہ  
ایک تولہ۔ پہلے عرق لیون کو چھان کر شربت شکر کا گھولین پھر اوسین کیونکہ ملا کر مرمت  
کریں۔ اگر بغیر فصل لیون کا آب شورہ پیٹا جائے عرق لیون کو ہر آدہ شکر کے چست ہوں  
ارکے رکھیں۔ دوسری ترکیب یہ ہے کہ عرق لیون اس طرح نکالیں کہ اس کو کاٹ کر اکھیند



پنچویں بعد اسکے پھر اوستہ میں اسی طرح جسد عرق نکالنا جو بالکل چھان لین اور پتل  
میں بھر کر رکھ دین یہ ان سلین تو وقت ضرورت کام میں لاوین۔ اسی طرح کیری کا  
آبشورہ بناتے ہیں مگر اوسکو بھو بھل میں بھلیجھا کر بنا دین۔

فصل ہفتم۔ آبشورہ فالسہ تازہ۔ فالسہ پاؤ بھجڑ شکر آدہ سیر۔ پانی بقدر ذائقہ۔ کیوڑہ اکیٹولہ  
فالسوں کو مل کر کپڑے میں چھان لین یا موٹے کپڑے میں فالسے رکھ کر دباوین اور شکر  
یا کر پانی بقدر ذائقہ دین اور کیوڑہ ڈال کر صحت کریں۔ اگر بغیر فصل منظور ہو تو عرق کا  
کاٹکا لکڑی چھڑا شکر سفید کے اس طرح قوام کریں کہ پہلے عرق فالسہ پکاوین جب بقدر شکر  
کے قوام رہ جاوے اوسوقت شکر ڈال کر قوام کر لین اور وقت ضرورت کام میں لاوین۔  
فصل ہفتم۔ شربت انار تازہ۔ عرق انار پاؤ بھجڑ شکر آدہ سیر۔ پانی بقدر ذائقہ۔ کیوڑہ اکیٹولہ  
سب کو باہم ملا کر شربت تیار کر کے صحت کریں۔ اگر بغیر فصل کے منظور ہو تو عرق انار کو  
غوب جوش دین جب وہ بقدر شکر کے قوام کے رہ جاوے شکر ڈال کر صحت قوام کر کے  
رکھیں اور وقت ضرورت کے کام میں لاوین۔ اسی طرح جس چیز کا شربت رکھنے کے  
واسطے بنانا منظور ہو بنا کر رکھ لین اگر مرغوب طبع ہو قدرے زعفران لاوین۔

فصل ہفتم۔ فالوہ۔ سیدہ یاردا ایک چٹا تک لیکر اوسکو صحت گوند میں پھر چپائی کے آٹے کی طرح  
ستہ پانی دیا کر تپا کرتے جاوین پھر پانی میں ملے جاوین اور گھولتے جاوین بعد اسکے  
پانی کو چھان کر رکھ دیوین نیچے اوسکے نشاستہ جم جاوے گا پانی اوپر سے پاؤ الین اور  
پھر پانی او میں ڈال کر گھولیں اور رکھ دین جب نشاستہ پیٹھ جاوے اسی طرح تین چار  
ترتیب گھولیں اور تھر او میں اسکو نشاستہ کہتے ہیں اگر بنا کر سوکھا رکھیں تو بہت دنوں کا کام  
دیتا ہے بعد اسکے پانی او میں ڈال کر مثل گاڑھی ٹی کے پکاوین اور بذریعہ جھرنے کے ایک  
طرف میں جبین ٹخنڈا پانی جو گراتے جاوین پھر شکر کا شربت تیار کریں اور بالنگو بھلو کر  
شربت میں تھراہ فالوہ دوسے کے ڈالیں اور گلاب واسٹے خوشبو کے دین اگر رنگین منظور ہو

نشاۃ میں زعفران یا شہاب قدرے لادین نرود اور سرخ رنگ کا فالودہ ہوگا۔

قسم - شیر فالودہ - دودھ سیر بھر - نشاۃ چٹانک بھر - اگر رنگین متکون ہو قدرے زعفران یا شہاب کیسیا مطلوب ہو دودھ میں ہمراہ نشاۃ کے گھو لکر شل فرنی کے پکائیں اور ایک تہائی میں ڈالکر ہائین بعد اسکے بہت چھوٹی چھوٹی لوزین اوکی بناوین خواہ شل سائے فالودہ کے بذریعہ جھرنہ چٹا دین اور دودھ میں شکر لاکے کیوڑے سے خوشبو کر کے تخم بانگوا یا تخم ریون ڈالکر محض میں لادین نہایت لذیذ ہوگا۔

قسم - حریرہ رسی - روایا میدا چٹانک بھر - شکر پاؤ بھر - گھی چٹانک بھر - لونگ - الائچی قدرے سوئٹھ - روایا میدا کو پہلے گھی میں لونگ سے خوشبو کر کے بھونین جب رنگ بادی ہو جاوے اور وقت شکر کا شربت بنا کر اور سوئٹھ باریک پسکر او میں ڈال دین اور پکادین اگر زعفران بقدر چار رتی کے ڈال دین اور عمدہ ہوگا۔

قسم - حریرہ خالصی - نشاۃ ایک چٹانک - گھی آدہ پاؤ - دودھ دوسیر - بالائی پاؤ بھر - مغز بادام و پستہ ہر ایک آدہ پاؤ - شکر سفید آدہ سیر - سوئٹھ چہ ماشے - دار چینی - لونگ - الائچی ہر ایک دو ماشے - زعفران ایک ماشہ - کیوڑہ ایک چٹانک - پہلے شکر کا شیر و کر کے او میں سوئٹھ - لونگ - الائچی - زعفران پسین چھا کر مع کیوڑہ ڈال دین پھر بالائی کو دودھ میں چھا کر پکادین جب گاڑا ہو جاوے اور تار لین بعد اسکے نشاۃ کو باریک کر کے گھی کو لونگ - الائچی سے خوشبو کر کے او میں نشاۃ ڈالکر بھونین جب رنگ بادی ہو جاوے اور وقت کچا ہوادودھ ڈال دین اور ملا کر قدرے جوش دین پھر بادام و پستہ پسکر ڈال دین بعد اسکے شیر و کر قدرے پکا کر اور تار لین۔

قسم - حریرہ مقوی دماغ - خشکاش - مغز بادام و پستہ و کدو و اخروٹ و چرنبی کا ہو و پیٹہ و تر بنز و خربزہ و نشاۃ - ہر ایک چہ ماشے - گھی ایک چٹانک - لونگ - الائچی دودھ کیوڑہ آدہ ہی چٹانک - شکر پاؤ بھر - دودھ آدہ سیر - پہلے تمام مغزوں کو خوب باریک

پسکرمچان ڈالین بعد اسکے کھی میں لوگ دوایہ الایچی ڈالکر کڑوا دین پھر اوسمین نشاستہ  
 ڈالکر بھونین جب وہ بارامی رنگ ہو جاوے وہ مین شکر گھولکر ڈال دین پھر شہرہ اودن  
 میخڑون کا ڈالکر پکاوین جب گاڑا ہو جاوے اوتار کے کیوڑہ دیکر مصرف مین لاوین۔  
 قسٹم۔ حریرہ گندم۔ گیہون آدہ پاؤلیکر بھگو دین اور دو تین دن رکھ چھوڑین یہاں تک  
 کہ اوسمین اکھوے نکل آوین اوسوقت دھو کر مین ڈالین پھر لوگٹ گھی سے کئی مرتبہ  
 بگاڑ کر ہر دو دودھ کے پکا دین اور شکر و کیوڑہ دیکر مثل حریرہ صرف مین لاوین۔  
 قسٹم۔ رب انبہ کا۔ انبہ خام آدہ سیر۔ شکر ایک سیر۔ کیوڑہ ایک چٹانک۔ زعفران ایک ماشہ  
 پہلے کیری کو تھوڑے پانی مین جوش کر کے مل ڈالین پھر بھگاڑوین جب بقدر قوام شکر  
 کے باقی رہے اوسوقت شکر ڈالکر قوام چست کر کے کیوڑہ وزعفران پسکر دالین نہایت سہو  
 اور خوش ذائقہ ہوگا۔ اسی طرح کروندے کا بھی رب بنایا جاتا ہے۔ قدرے عرق لیون  
 رہنا ضرور ہے کہ رب مین کنکری نہ پڑے۔

قسٹم۔ رب جاسن کا۔ جاسن ایک سیر۔ شکر سفید پاؤ بھر۔ کیوڑہ ایک چٹانک۔ زعفران  
 ایک ماشہ۔ عرق لیون ایک چٹانک۔ جاسن کو ایک موٹے کپڑے مین رکھ کر ٹھوڑا دین  
 پھر پکا کر کھپا دین جب بقدر شکر کے قوام کے رہ جاوے شکر ڈالکر چست قوام کرین اور  
 کیوڑہ وزعفران پسکر ڈال دین جب بھٹھڈا ہو جاوے کسی ظرف مین رکھ لین۔ اسی طرح  
 پاننگی وغیرہ کا بھی رب بنایا جاتا ہے۔

قسٹم۔ رب املی کا۔ املی سرخ یا سفید پاؤ بھر۔ شکر آدہ سیر۔ کیوڑہ ایک چٹانک۔ زعفران  
 ایک ماشہ۔ عرق لیون ایک چٹانک۔ پہلے املی کو بھگو دین پھر ملکر مچان ڈالین بعد اسکے  
 قدرے کھپا کر شکر ڈال کے چست قوام کر لین اور کیوڑہ وزعفران ملا کر بعد بھٹھڈی ہونے  
 کے کسی ظرف مین رکھ لین۔ مگر سرخ املی کا رب نہایت خوش رنگ ہوتا ہے اگر سرخ املی  
 دستیاب نہ ہو سفید مین رنگ شہاب دیدین۔

فستق - رب امرو کا۔ امرو ایک سیر عرق لیون پاؤ بھر شکر سفید ایک سیر کیٹو نا چٹائی بھر  
زعفران ایک ماشہ۔ پٹے امرو کو چیل کر پانی میں اوبال ڈالیں بعد اسکے ملکر چھان لین بھر  
عرق لیون ملا کر پکا دیں جب موافق قوام شکر کے باقی رہ جاوے اوست شکر ڈال کر جست قوام  
کر لیں اور کیوڑہ ڈال کر کسی طرف میں نکال لیں اسی طرح چٹنی ایسی چیزیں ہین کر جین  
ترشی نین ہر مثل بیرونا شپاتی و سیب و بہی و پٹھہ و کدو و لوکی وغیرہ کے اوستین عرق  
یا عرق کروندہ ڈال کر ترشی پیدا کریں اور جن چیزوں میں خود ترشی معقول ہو اوستین حاجت  
نین مگر قدرے عرق لیون ہر رب میں ضرور دیا جاوے گا اسلئے کہ رب میں بوجہ قوام  
ہونے کے دانے نہ پڑ جاویں۔

فستق - گردنبہ - گردنبہ اصل میں آم کی کیر یوں کا پکا یا جاتا ہے یہ بھی ایک قسم کا رب ہے مگر  
اوستہ کھانے کے قابل ہو اسکو رکھ نہیں سکتے اور کہ دیکھ داملی کا بھی پکا یا جاتا ہے۔  
ترکیب اسکی یہ ہے کہ کیری کو چیل کر گھی میں بریان کر ڈالیں بعد اسکے تھوڑا میدہ یا دالک  
گھی جقدر منظور ہو لیں اور بھونکر شربت گرد سفید یا شکر سفید کا موافق کیر یوں کے  
ڈالہ میں پھر کیر یاں تلی ہوئی اوستین ڈال کر پکا دیں مگر پہلے شربت لونگ و گھی سے بھار لیں  
اور واسطے زیادتی عمدگی کے زعفران و کیوڑہ وغیرہ دین تو اور عمدہ ہوگا۔

فستق - پنا املی کا۔ یہ بھی ایک قسم کا رب ہے کہ فوراً اوستیوقت قابل کھانے کے ہے  
اگر رکھ چوڑین تو خراب ہو جائے گا۔ ترکیب اسکی مشہور ہے کہ املی سرخ یا سفید لیکر  
بھگو دیں بعد اسکے ملکر کپڑے میں چھان ڈالیں اور بقدر خواہش سفید گرد یا سفید شکر  
ملا کر چاہیں گھی و لونگ سے بھار لیں چاہیں اسی طرح کام میں لائن یا واسطے زیادتی خوب  
کے زعفران و کیوڑہ ڈالیں اگر سرخ املی ممکن نہ تو سفید میں قدرے رنگ شہاب کا دیں۔

باب چھٹا بیان میں باو اچار چٹنی وغیرہ کے اسمین تین فصلیں ہیں

## فصل پہلی تمام شے کے پیمانہ میں

فصل پنجم۔ مرآ آم۔ کیر می بے جالی کی اتھ سے توڑی ہوئی کر صین چوٹ نہ لگی ہو سیر  
شکر بنید کر و سیر زعفران اکٹا شے۔ عرق لیمون دو تولے۔ پھٹکری تین ماشے۔ چوڑے قدر  
حاجت۔ کیوڑہ ایک چٹانک۔ پتے آم کو چمکے صاف کرین اور اندر سے بجلی نکال کر چاہین  
پھانگین سلم رکھیں چاہین لوزین اوکی بنالین بعد اسکے سوین کا کاٹا بنا کر خوب  
کوئچین پھر چوڑے پانی میں گھول کر پانی اوکا تنقار کے اون کیریون کو اوٹھلین بھگو دین  
اور آدہ سیر شکر کا شیرہ چست تار بند تیار کرین پھر کیریون کو چونے کے پانی سے نکال کر  
خالص پانی میں پھٹکری ڈال کر جوش کرین جب بھل جاوین پھانگن کو نکال کر ایک کپڑہ  
موٹا تختہ پر پھیلا کر اوپر وہ پھانگین پھیلا دین کہ اونکا پانی خشک ہو جاوے بعد اسکے  
شیرہ تیار شدہ (کہ جسکو پروردہ کہتے ہین) میں ڈال کر ایک آنچ دیکر رکھ چھوڑین دو سیر  
دن پھانگین نکال کر چاہے اسی شیرے میں آدہ سیر شکر ڈال کر قوام چست کرین خواہ غلیظ  
شیرہ آدہ سیر شکر کا تیار کر کے وہ پھانگین او سین ڈال کر پھر جوش دیوین اور رکھ دین  
یا صرف اسی پہلے پروردہ کو چست کر کے پھانگین اسی میں ڈال دین مگر دو تین مرتبہ  
پروردہ جدید اگر بدلا جاوے تو مرنہ نہایت عمدہ ہوگا۔ آخر درجہ شیرہ انشت پیچ  
بنا کر کیوڑہ وزعفران و عرق لیمون او سین دیکر پھانگین ڈال دین پھر ایک جوش دیکر  
رکھ دین جب ٹھنڈا ہو جاوے کسی ٹرن میں نکال لین۔

فصل ششم۔ مرآ انناس کل۔ انناس نیم پخت۔ یعنی نہ پکانہ کچا۔ ایک سیر۔ شکر چینی دو سیر کیوڑہ  
ایک چٹانک۔ عرق لیمون ایک چٹانک۔ پھٹکری چہ ماشے۔ پہلے انناس کو چیل کر  
چاہے اوکے قے رکھین خواہ لوز وغیرہ بناوین پھر او سے کاٹے سے کوئچ کر شل کیریون  
کے چونے کے پانی میں بھگو دین کہ او سین اس پانی سے کر گراہن رہتا ہو اور پھر او سے

نکا لکر خالص پانی میں ہر او پھٹکری کے جوش دین کہ اس سے بچا کین کبے نہیں پانی میں  
 جب گل جادین نکا لکر مثل آم کی بچا کون کے او نکا پانی خشک کر کے شیرے میں پرورہ کرین  
 اور دو تین پرورہ بد لکر آخر میں شیرہ چست بنا کر او سین کیورہ۔ زعفران۔ عرق لیمون دیکر  
 ایک جوش دیکے رکھ دین جب ٹھنڈا ہو جاو کسی ظرف میں نکال لین۔ اور عرق لیمون دین  
 کی یہ ضرورت ہے کہ اسکی ترشی سے قوام میں دانہ نہیں پڑتا۔ اسی طرح سے۔ پیٹہ۔ پینی  
 سیب۔ آڑو۔ کمرکہ۔ امروہ۔ وغیرہ کا بھی رتنا بنایا جاتا ہے۔

قسم۔ مزہا املی۔ املی سرخ خام ایک سیر۔ شکر دوسیر۔ کیورہ ایک چٹانک۔ زعفران ایک  
 اگر سرخ املی ہو تو شہاب بقدر حاجت۔ املی کو چمیل کر اسکے بیج دور کرین اور شکر کا قوام تیار  
 کر کے املی کو او سین ڈال کر پکادین جب گل جادے اور چست شیرہ ہو جاو زعفران و کیورہ  
 دیکر اوتار لین بعد سرد ہونے کے کسی ظرف میں رکھ دین اسی طرح فالسے و کیلے کام بھی  
 بنایا جاتا ہے۔ مگر فالسے میں قوام املی کے مرے سے چست ہوتا ہے۔ لینے بروقت فالسے ڈالنے  
 کے قوام چست ہونا چاہیے کہ یہ فوراً گل جاتا ہے۔

قسم۔ مزہا اور کلا۔ اور ک آدہ سیر۔ شکر دوسیر۔ عرق لیمون آدہ پاؤ۔ زعفران ایک ماشے  
 کیورہ ایک چٹانک۔ پھٹکری تین ماشے۔ سبھی گلابی۔ سہاگہ چوکیا۔ ہر ایک دو ماشے۔ چوز بقدر  
 حاجت۔ پہلے اور ک کو چمیل کر کو پھین مہ اسکے چوٹنے کے پانی میں ڈال کر ایک پہر تو ق کرین  
 پھر او سین سے نکا لکر خالص پانی میں قدرے شکر و سبھی گلابی و چوکیہ سوا گ ڈال کر ککادین  
 جب گل جادے او سو ق مثل کیریون کے نکا لکر او سکا پانی پھیلا کے خشک کرین اور دو تین  
 پرورہ دیکر آخر میں شیرہ چست کر کے زعفران و کیورہ و عرق لیمون ڈال کر قدرے گرمی  
 دیکر اوتار لین جب ٹھنڈا ہو جاو کسی ظرف میں رکھ دین۔

قسم۔ مزہا کھیرا لکڑی۔ کھیرا لکڑی بہت چھوٹے چھوٹے کباب یکا مرے بیج میں ایک سیر  
 شکر دوسیر۔ عرق لیمون ایک چٹانک۔ زعفران ایک ماشے۔ کھیرے کو چمیل کر ٹھنڈا پانی

مواضع اور اسے بھیلنے کے لیکر ٹھک ڈالے بھلوئیں بعد ایک روز کے دوسرے پانی میں تھکری  
پھنکری ڈال کر اوبال ڈالیں اور اسی میں رات بھر رکھ چھوڑیں بعد اسکے نکال کر ٹھکائی پانی  
اور سکا خشک کریں اور شیرہ تھوڑی شکر کا بنا کر اوس میں ڈال کے قدر سے پکاویں پھر اوس میں پروردہ  
کر کے رکھ دیں دوسرے دن دوسرا شیرہ لیکر اوس میں پروردہ کریں تیسرے دن خوب چست  
شیرہ بنا کر کیوڑہ و زعفران دیکر کھیر و نیا لکڑی کو ڈال دیں اور قدر سے جوش دیکر بعد سرد  
کے کسی ظرف میں رکھ دیں۔

قسط نمبر ۱۳ - مر یا بادام دپتے کا۔ بادام یا پستہ یا دوفون آدہ سیر۔ شکر سفید دوسیر۔ سہاگہ چوکیہ  
پھنکری۔ سبھی گلابی۔ ہر ایک دو ماشے۔ زعفران ایک ماشے۔ کیوڑہ ایک چھٹانک۔ بادام  
دپتے کے چھلکے اتار ڈالیں پھر پانی میں پھنکری۔ سہاگہ سبھی۔ ڈال کر جوش دین جب  
کل جاویں نکال کر قدر سے کوچ کے شیرے میں حسب دستور پروردہ کریں بعد اسکے دوسرے  
پروردہ اور بد لکڑ تیسری مرتبہ شیرہ چست تیار کر کے کیوڑہ۔ زعفران دیکر بادام ڈالیں  
اور قدر سے جوش دیکر اتار لیں بعد سرد ہونے کے کسی ظرف میں رکھ دیں۔  
قسط نمبر ۱۴ - مر یا کر دند کا۔ کر دند خام ایک سیر۔ شکر دوسیر۔ زعفران ایک ماشے۔ کیوڑہ چھٹانک  
پلے کر دند و ن کو چھیل ڈالیں پھر اوسکی پھاگین کر کے بیج وغیرہ اوسکے نکال ڈالیں اور  
تھوڑی پھنکری اوس میں ڈال کے جوش کر ڈالیں کہ پکس بنادیں اور اوس پانی میں  
چار روز تک رکھ چھوڑیں بعد اسکے اوس پانی سے نکال کر خشک کپڑے پر رکھ کر ایک  
ظرف میں رکھیں اور اوپر سے شیرہ اتار دیں کہ وہ ڈوب جاویں مگر بہت چست نہ ہو  
کرم گرم شیرہ ڈالیں دوسرے دن وہ شیرہ نکال کر پھر اوس شیرے میں اور شکر ڈال کر بیٹا دن  
زیادہ چست کر کے ڈالیں۔ اسی طرح چھ سات دن تک ہر روز گرم گرم شیرہ اوس پر ڈالیں  
ایک دن سے دوسرے دن جیتی شیرے کی بڑھتی جاوے آخر میں خوب چست شیرہ بنا کر  
زعفران و کیوڑہ دیکے پھاگین اوس میں ڈال کے قدر جوش میں بعد سرد ہونے کے کسی ظرف میں رکھ دیں۔

فستق۔ مر با ثعلب مصری۔ ثعلب مصری تازہ پاؤ بھجور شہدہ خالص عمدہ آدہ سیر۔ زعفران  
ایک ماشہ۔ کیوڑہ ایک چٹانک۔ عرق لیون ایک چٹانک۔ اگر ثعلب ترو تازہ ہے تو مین  
شبانہ روز اور اگر خشک ہو تو پندرہ روز پانی مین بھگوئیں اور روز ہر ایک ثعلب مین پانی  
دس دس پندرہ پندرہ چھوئیں اور جب تک کہ لعاب اوسمین سے نکلے اوست پونچھ ڈالیں  
یہاں تک کہ لعاب اوسکا جا مارے بعد اسکے شہد مین ڈالکر تین روز تک رکھ چھوڑیں  
تین دن کے نرم آنچ پر پکاؤں اور اوتا کر رکھ دیں۔ اسی طرح برابر تیسرے روز اوسکو  
نرم آنچ پر پکاکے رکھ یا کرین یہاں تک کہ اوسکا قوام جب چست رہ جاوے زعفران  
و کیوڑہ و عرق لیون ڈالکے قدرے جوش دیکر اوتار لیں جب ٹھنڈا ہو جاوے کسی  
پر تن مین نکال کے رکھ لیون۔

فستق۔ مر با گا جڑ۔ گاجر سفید چوٹی چوٹی اور ملائم ایک سیر۔ شکر ووسیر۔ عرق لیون  
ایک چٹانک۔ زعفران ایک ماشہ۔ کیوڑہ ایک چٹانک۔ پیلے گا جڑ کو چیل کر مثل کیری  
کے قدرے کو تھپیں اور چونے کے پانی مین بھگو کر نکال لیں پھر پتھر کی پانی مین ڈالکے  
جوش کریں اور مثل کیری کے دو مین پر در در بدل کر آخر مین شیر و چست بنا کر زعفران  
و کیوڑہ و عرق لیون ڈالکر ایک جوش دیکر اوتار لیں بعد میں چونے کے کسی ظرف مین نکال لیں  
فستق۔ مر۔ گو بھی کا۔ گو بھی کا پھول مع ٹوٹی کے لیکر ایک ایک گچہ علاحدہ کریں پھر اوس  
گچھے کی اڈنڈی کو چیل کے کوچ کر چونے کے پانی مین ڈال دیں بعد اسکے پانی مین پتھر کی  
ڈالکر ایک جوش لے اوسکا پانی بزرعیہ کپڑے کے خشک کریں بعد اسکے تھوڑی شکر بقدر  
آدہ سیر کے لیکر قوام چست کر کے اوسمین ڈال دیں اور شب بھر اوسمین پر درودہ کر کے صبح  
کو پھر شیرے سے نکالکر چست شیرہ کریں پھر اوس مین ڈالکر شب بھر رکھ چھوڑیں تیسرے  
روز دوسری شکر ایک سیر کا شیرہ تیار کر کے اوسمین گو بھی کو ڈال دیں اور اوسمین کیوڑہ  
ایک چٹانک ہمراہ ایک ماشہ زعفران سائیدہ کے ڈالکر ایک چٹانک عرق لیون دیکر رکھیں



جب ٹھنڈا ہو جاوے کسی طرف مین رکھ دین۔

قسم - مریا آنولہ کا۔ آنولہ خام ایک سیر۔ شکر دو سیر۔ پھٹکری تین ماشے۔ کیوڑہ ایک چٹا زعفران ایک ماشے۔ عرق لیمون ایک چٹا ٹماک۔ پہلے آنولہ کو خوب باریک سوئیون سے کوئچین اور چونے کے پانی مین ڈالکر آب خالص مین پھٹکری و دیگر آنولہ کو جوش دین پھر دیکھیں اگر اسکا بکھٹاپن نہ گیا ہو تو دوبارہ جوش کریں بعد اسکے تھوڑی دیر اسے کپڑے مین لپیٹ کر دبا کے خشک کریں بعد اسکے شل کیریون کے مربے کے دو یا تین پروردہ بد لکر آخر مین چست شیر بنا کر اس مین کیوڑہ۔ زعفران۔ عرق لیمون دیکے آنولہ ڈال کر ایک جوش دین اور ٹھنڈا کر کے کسی طرف مین رکھ دین۔

قسم - مریا ہڑکا۔ بڑی ہڑکا۔ ایک سیر۔ شکر دو سیر۔ پھٹکری تین ماشے۔ زعفران ایک کیوڑہ ایک چٹا ٹماک۔ عرق لیمون ایک چٹا ٹماک۔ اسکا چمکا بہت سخت ہوتا ہو اسکے کوئچنے مین زیادہ محنت درکار ہے خوب کوئچین اور شل مریا آنولہ کے کئی مرتبہ جوش کر کے اسکی تھنی دیکھتاپن دور کر کے مریا تیار کریں بعد تیاری کیوڑہ و زعفران عرق لیمون دیکر رکھ لیمون۔ قسم - مریا خربزہ کا۔ خربزہ خام ایک سیر۔ شکر ڈیڑھ سیر۔ عرق لیمون و کیوڑہ ایک ایک چٹا ٹماک۔ زعفران تین ماشے۔ پھٹکری چھ ماشے۔ پھلے خربزے کو چیلکر پیچ اس کے دور کریں بعد اسکے قاشین اسکی کانگر گوریان بنائیں اور بجائے کیل کے ایک ایک لونگ لگا دین پھر اسے کوئچ کے شل مریا آم و پیٹھ کے چونے کے پانی مین جھگوئیں بعد اسکے پھٹکری پانی مین ڈال کے ابالیں اور دو مرتبہ پروردہ مین رکھ کر تیسری مرتبہ شیر و چست بنا کر کیوڑہ و زعفران ڈالکر زرد کریں بعد اسکے عرق لیمون دیکر گوریان خربزے کی ڈالکے قدرے جوش دے کے اتار لیں بعد سرد ہو جانے کے ایک طرف مین رکھ دین بہت عمدہ ہوگا

### فصل دوسری قسائم چاکے بیان میں

قسم - اچار آم کا۔ کیری خام بغیر چالی کی ایک سیر۔ آدرک آدھ پاؤں ہو وینہ ایک چٹا ٹماک

کلو بنجی ایک چٹانک۔ مرج سیاہ و سرخ ہر ایک چار تولے۔ لہسن ایک چٹانک نمک چار تولے  
 کیر یون کو چیلکراو سکی دود و یا جو منظر ہون چٹانکین بناوین اور سر کر یا عرق نفع دیکر نفع  
 کے قدر سے جوش دیکر دھوپ میں رکھ دین بعد پندرہ بیس روز کے اوستے صحن میں لائین  
 اور اگر میٹھا بنا نا منتظر ہو نمک کم دین اور بق رذائقہ شیرینی دیکر صحن کرین۔

قسمتھم۔ اچار آم کا یو دار۔ کیری خام ایک سیر۔ چوارہ۔ کشمش۔ ہر ایک پاؤ بھر شہرہ  
 مرج سیاہ و سرخ ہر ایک دو تولے۔ نمک ایک تور۔ لہسن۔ ادک۔ ہر ایک آدھ پاؤ۔ پونہ  
 کلو بنجی۔ ہر ایک ایک چٹانک۔ پہلے حسب دستور کیری چھیا کر جالی او سین سے نکال دالین  
 اور بجائے جالی کے چوارہ کتر کر ہر اک کشمش کے بھر دین اور تاکہ سے باندہ دین یا مثل نمک  
 بالا چٹانکین بنا کر ہر اک مصالحہ کے میوہ بھی عرق نفع یا سرکہ میں ڈال دین اور پندرہ بیس  
 تو قن کر کے شکر ڈال کر رکھ دین بعد تیاری صحن میں لاوین نہایت خوش ذائقہ ہوگا۔

قسمتھم۔ اچار آم کا روغن دار۔ آم خام ایک سیر۔ تیل کرنا ایک سیر۔ لہدی لہسن۔ ایک  
 پودینہ۔ ہر ایک ایک چٹانک۔ مرج سیاہ و سرخ۔ آدھی آدھی چٹانک۔ نئی کشائی پاؤ بھر  
 نمک چار تولے۔ کیری کو چیل کر بجلی اور سکی نکال ڈال دین بعد اس کے نئی کشائی کو پیکر ہر اک  
 تمام مصالحہ کے ملاوین اور بجائے بھیجے کے بنیے ہوئے آم میں تیل ملا کر یہ مصالحہ بھرن  
 اور دھاک سے باندہ دین پھر بقیہ مصالحہ تیل میں ڈال کر آم کو اسی تیل میں ڈال دین اور  
 دھوپ میں رکھ دین بعد پندرہ بیس دن کے دیکھیں اگر گل گئے ہوں صحن کرین ورنہ پھر  
 پونہ پ میں رکھ دین گر روزاوستے اوجھالہ یا کرین۔

قسمتھم۔ چورام کا۔ کیریان خام ایک سیر۔ تیل کرنا ایک سیر۔ نمک چار تولے۔ ادک۔  
 پودینہ۔ لہسن۔ ہر ایک ایک چٹانک۔ مرج سیاہ و سرخ آدھی آدھی چٹانک پہلے کیر یون  
 کو چیلکرا چٹانکین کرین پھر انہیں مصالحہ ہر اک دھوپ میں رکھ دین بعد تین دن کے  
 تیل بھی ڈال دین اور دھوپ میں رکھ دین پھر و قبل تیل ڈالنے کے اور بعد بھی اوستے

اور پھالہ یا کرین پھر بد تیاری کے بہت میں لائین خوش ڈالنے ہوگا۔

قشہم۔ اچارنگین کا۔ بیلن ایک سیر کیہ ران آؤد سیر کلونجی۔ ادرک۔ مرج سرخ۔ پودینہ۔  
اسن۔ ہر ایک چٹانک۔ نمک چار تولے۔ عرق نناع یا سرکہ بقدر حاجت۔ بیلن کو بوتلی  
قد رسے کا ٹکڑا خالی کرین اور کیریون کا کچھ مر کر کے مع تمام مصالحہ سوا کلونجی کے پیکر  
اوسکے اندر بھر کے پھر بوتلی اوسکی رکھ کر دہاگہ سے باندھ دین یا بانس کی کیلین بنا کر اوس  
نگا دین اور بیلنوں کو دھوپ میں چار دن ایک طرف میں رکھیں بعد اسکے عرق نناع  
یا سرکہ ڈالیں یا تھوڑی رائی ہوا پانی کے ڈالکر اوس میں ڈال دین پھر دھوپ میں چند  
روز رکھ کر صرف میں لائین نہایت با ذائقہ ہوگا۔

قشہم۔ اچار شلغم دگا جر وغیرہ کا۔ شلغم یا گاجر یا کھیر یا گلڑی وغیرہ میں سیر۔ نمک آؤد پاؤ۔  
مرج سرخ۔ ادرک۔ پودینہ۔ کلونجی۔ ہر ایک ایک چٹانک۔ شلغم یا گاجر کو چپکراؤسکے قتلے  
یا پھالنگین بنا ڈالیں پھر تمام مصالحہ سوا کلونجی کے پیکر ملا دین اور دھوپ میں رکھ دین  
بعد میں روز کے عرق نناع یا سرکہ ڈالکر پھر دھوپ میں رکھ دین بعد تیاری صرف میں لائین۔  
قشہم۔ اچار شلغم دگا جر وغیرہ آبی۔ شلغم یا گاجر وغیرہ پانچ سیر۔ رائی پون پاؤ۔ مرج سرخ  
ادرک یا اسن۔ ہر ایک ایک چٹانک۔ نمک آؤد پاؤ۔ پہلے شلغم یا گاجر کو چپل کر خالی پانی  
میں اوبال ڈالیں اور مصالحہ پیکر مع نمک ملا کر دھوپ میں رکھ دین بعد اسکے تیسرے  
روز پاؤ بھر سفید پانی میں جوش کر کے وہ پانی خوب صاف کر کے اوس میں لائیں  
اور دھوپ میں رہنے دین جب قدرے ترشی آجاوے اوس وقت اوسے صرف کرین۔  
اور چاہیں تو نصف مرجین سرخ کتر کر اور نصف پیکر ڈالیں تو اور بھی دیکھنے میں  
خوش رنگ معلوم ہوگا اسی طرح کھیر اور گلڑی وغیرہ کا بھی آبی اچار بن سکتا ہے۔

قشہم۔ اچار گوکھی کا۔ گوکھی کا پھول لیکر اوسکو وزن کرین اگر ایک سیر ہو تو کلونجی  
ادرک و پودینہ ہر ایک ایک چٹانک۔ عرق نناع ڈیڑھ سیر۔ نمک ایک چٹانک۔ پہلے

گو بھی کے پھول الگ الگ کر کے ہزارہ مصاحمہ ملا کر وہوپ میں رکھ دین بعد دو روز کے عرق نفع دین جب پھول گھلواوین حرف کرین اگر عرق نفع ڈالکر ایک جوش دین تو جلد تیار ہو جائے گا مگر خفیت جوش دین۔

قسمتھم۔ اچار گرم کھنے کا۔ گرم کھ لیکر چا میں بار یک بار یک کتر ڈالین اور ہزارہ اور رک۔ پھر دین۔ کلو بھی۔ نمک کے ملا کر وہ روزہ وہوپ میں رکھنے کے بعد عرق نفع دین اور پھر دین اور ایک پتے لیکر شکل گلو ری کی بنا کر اس کے اندر مصاحمہ بھرین اور اوپر بجائے کیل کے لوہک لگا کر عرق نفع دین ڈال دین جب تیار ہو جاو اس وقت ایک بوتل میں ہر گلو ری کے درمیان میں مرچ سرخ تازی دیکر رکھین نہایت خوشنما معلوم ہوگی۔

قسمتھم۔ اچار چوارہ۔ چوارہ ایک سیر کشمش ڈیرہ پاؤ۔ نمک آدو پاؤ۔ اگر شیشی دینا شمش ہو تو آدو بی چٹا نمک۔ شکر دوسیر عرق نفع دوسیر۔ پہلے کشمش و چوارے کو گرم پانی سے خوب دھو کر صاف کرین پھر پانی او سکا خشک کر کے تھوڑے عرق نفع میں نمک یا شکر دیکر بھگو دین جب خوب بھیک جاوے گٹھلی چوارہ کی نکال ڈالین اور اندر بجائی گٹھلی کے کشمش بھر دین پھر سناہ او سکا ڈور سے باندھ دین بعد اسکے شکر یا نمک عرق نفع میں ملا کر اوسمیں وہ چوارے ڈال دین پھر بعد چند روز کے جب تیار ہو جاو حرف میں لائین قسمتھم۔ اچار خربزہ خام کا۔ خربزہ خام چار سیر۔ اور رک۔ لہسن۔ کلو بھی۔ ہر ایک ڈیرہ چٹا نمک ایک چٹا نمک۔ مرچ آدو پاؤ۔ کیری خام آدو سیر۔ لوہک۔ الائچی۔ ہر ایک تین ماشے عرق نفع بقدر حاجت پیاز پاؤ بھر۔ پہلے سب مصاحمہ سوکھا کلو بھی و پیاز و کیری کے بیس ڈالین پھر کیری و پیاز کا قیمہ بنا کر مرچ کلو بھی مصاحمہ میں ملا دین پھر خربزہ کو چیل کر اوپر سے تھوڑا گول تراش کر بیج نکال ڈالین اور ہر ایک خربزے میں بجا بھون کے مصالح بھر کر اوسپر بانس کی کیلون سے وہی ٹکڑا جو کاٹا ہو رکھ کر بند کر دین اور عرق نفع ایک طرف میں ڈالکر خربزہ اوسمیں ڈال دین اگر روغن دار منظور ہو تو بجائے عرق نفع تل کرنا

ڈال کر دوپ میں رکھ دین بعد پندرہ میں در کے صرف میں لاوین غوجے میں ڈال دے گا۔

قسم - اچار پیاز کا۔ پیاز ایک سیر عرق نفع یا سر کر ایک سیر۔ نمک تین تولے مرچ پونہ دو رک۔ ہر ایک ایک چٹا نمک۔ پیاز کو چاہے مسلم کو میں خواہ بچھے دار کاٹ لین اور مرچ کاٹ کے پودینہ۔ اور رک کتر کر ہر دو پیاز مسلم چھوٹی گٹھی یا بچھے دار کتری ہوئی کے عرق نفع میں ڈال کر جوش کریں اور دوپ میں رکھ دین بعد دو یوم کے صرف میں لاوین یا جوش کریں اسی طرح ڈال کر دوپ میں رکھ دین دس پندرہ روز میں تیار ہو جائے گا۔

قسم - اچار زمین قند کا۔ زمین قند ایک سیر۔ تپی املی کی پاؤ بھر۔ پیاز ایک سیر۔ رائی دو تولے نمک چار تولے۔ زمین قند کو مس چھلکے ٹکڑے کر کے ہر دو املی کی تپی کے جوش کریں بعد اسے پست اور کا اوتار کر رائی۔ نمک۔ ٹکڑوں پر ملین اور دوپ میں رکھ دین بعد تین روز کے تیل حسب خواہش ڈالیں پھر دو تین دن دھوپ میں رکھ دین بعد تیاری صرف میں لائیں قسم - اچار لیمون کا۔ لیمون کا غدی چار سیر۔ نمک۔ آدہ سیر۔ پہلے سواتین سیر۔ لیمون کو کسی جھانٹو میں یا باندھ کے جو نہ سے رگڑ دالیں کہ اوپر کا بکھٹا چھلکا اتر جاوے بعد اسے کپڑے سے اچھی طرح صاف کر کے ہر دو نمک ایک طرف میں رکھ کر دوپ میں رکھ دین جب نمک اور کا جذب ہو جاوے بقیہ تین پاؤ لیمون کا عرق چھان کر داخل کریں اور اگر تیل یا پیر کر ڈالیں بہتر ہوگا۔ بعد تھوڑے دنوں کے صرف میں لائیں نہایت لذیذ ہوگا۔

قسم - اچار لیمون کا۔ لیمون اور مسٹر جے کے ایک سو۔ نمک ایک سیر۔ پہلے نمک کو جو کوب کر کے ایک برتن میں رکھ دین بعد اسے لیمون اور میں ڈال کر ایک سر پوش ڈالنا کہ دوپ میں رکھ دین مگر روز اسے اوچھا لیا کریں چند روز میں وہ نمک گھل کر بطریق شیرہ ہو جاوے گا بعد اسے وہ شیرہ خشک ہو کر اندر بھی جذب ہو جاوے گا اور باہر بھی اور کپڑے جائے گا اور لیمون نرم ہو جاوے گا ایسے خوش مزہ و ماضم طعام ہے جو میں کہ قابل بیان نہیں قسم - اچار چھتر کا۔ چھتر ایک سیر۔ مرچ ایک چٹا نمک۔ اور رک۔ نمک۔ رائی ہر ایک ایک چٹا

شش ششم کے قتلے بنا کر اوبال ڈالیں اور ہر ادھک ورائی واد رک کٹی ہوئی کے تین مین  
وہو پ دین پھر پانی جو ش کر کے ڈالیں جب پانچ چہ روز گزر جاوین مین مین لائین۔

## فصل تیسری ماقسام چٹنی کے بیانیہ

قسم چٹنی کیری کی معمولی۔ کیری آدھ پاؤ۔ شکر یا گرد سفید پاؤ بھر۔ مرچ چہ ناش۔ سر کر  
آدھ پاؤ۔ پودینہ آدھ چٹناک۔ ٹکین اگر منظور ہو تو بچاے شکر کے ایک ٹکڑے ورنہ تو ناش  
کیری چٹیکر ہر آدھ پودینہ و مرچ کے چٹیکر سر کر ملا دین اور شکر کے ہر آدھ تو ناش ٹک پیکر  
ملا دین اور بغیر شکر کے ایک توٹ ٹک دین۔ مگر یہ چٹنی قابل زیادہ دن رکھنے کے نہیں ہوتا  
قابل استعمال روز مرہ کے ہر اور بہت ڈالتے کی ہوتی ہے۔

قسم چٹنی کیری کی مع میو۔ کیری ایک سیر۔ بادام پون پاؤ۔ چھوڑ ڈیڑھ پاؤ کشتل آدھ  
مرچ سرخ ڈیڑھ چٹناک۔ اور ک آدھ پاؤ۔ لہسن پاؤ بھر۔ پودینہ ایک چٹناک۔ سر کر وٹک  
بقتہ رجاحت و ذائقہ ان سب میو وین اور سب مصالحون کو نصف باریک کر کر حلوہ کر دین  
اور نصف کو پس ڈالیں بعد اسکے کیریون کو چٹیکر بجلی سے صاف کر کے قدر سے موٹا موٹا ہینر  
اور مصالحہ مع میوہ سلم و سائیدہ کے ہر آدھ ملا کر مع ٹک سر کے مین ڈال کر پکاوین اور کسی ظرف  
مین بھر کر وہو پ مین رکھ دین بہت جلد تیار ہو جائے گی۔

قسم چٹنی مع تیل۔ کیری بان دو سیر پیاز۔ اور ک۔ لہسن۔ و ہنیا۔ کلونجی۔ پودینہ۔  
ہر ایک ایک چٹناک۔ مرچ سیاہ و سرخ ہر ایک چار توٹے۔ ٹک آدھ پاؤ۔ لونگ۔ الائچی۔  
ہر ایک دو ہاشے۔ کرڈا تیل پاؤ بھر۔ پتلے کیریون کو چٹیل کر باریک کر کے وہو پ مین  
رکھ دین کہ پانی اور کا خشک ہو جاوے مگر بالکل سوکھ نہ جاوے بعد اسکے تمام مصالحہ کے  
ہر آدھ مل پر مین ڈالیں اور تیل و ٹک و عرق فستق یا سر کر و دیگر وہو پ مین رکھ دین مگر  
کلونجی ثابت ڈالی جائیگی بعد ایک ہفتہ کے کام مین لا دین۔

قسمت چینی بغیر تیل۔ کیران دس سیر۔ اور ک آدہ پاؤ۔ و ہنیا۔ لوگ۔ کلونجی۔ ہر ایک  
 آدہ پاؤ۔ مرچ سیاہ و سرخ ہر ایک پون پاؤ۔ پودینہ ایک چٹاٹک۔ نمک موافق ذائقہ  
 عرق فناع آدہ سیر۔ دارچینی۔ الائچی۔ جوز۔ جوتری۔ ہر ایک دو تولے۔ پتلہ کیر لین کو  
 چھلکارا دس بجلی دور کر کے باریک پیسین اور عرق او سکا کپڑے میں بچوڑ ڈالین اور اس  
 عرق کو رکھ چھوڑین پھر اس پسی ہوئی کیری میں تمام مصالحہ سوائے کلونجی کے میک  
 لائین بعد اسکے عرق فناع ملا کر دھوپ میں رکھ دین جب بالکل وہ خشک ہو جاوے اور  
 وہی مقدار اٹھوڑا کیری کا عرق دیکر سوکھائے جاوے یہاں تک کہ سب عرق صرف  
 ہو جاوے پھر صرف میں لائین نہایت خوش ذائقہ ہوگی۔

قسمت چینی نورتن۔ سرکہ ایک سیر۔ گٹائی عمدہ نئی سفید۔ نمک۔ گڑ سفید۔ لسن۔ پیاز  
 پودینہ۔ کلونجی۔ مرچ سیاہ۔ اور ک۔ ہر ایک آدہ پاؤ۔ ایک ترکیب یہ ہے کہ سب اشیاء کو  
 سرکہ میں باریک پیسین اور مرتبان میں بھر کر دھوپ میں رکھ دین بعد آٹھ روز کے صحت  
 میں لادین۔ دوسری ترکیب یہ ہے کہ پیاز بچھے دار و پودینہ کترا ہوا۔ اور ک باریک تاشی  
 ہوئی۔ جو لسن کے مسلم چھلکارے کلونجی مسلم۔ گٹائی و نمک و گڑ و مرچ میں کے سرکہ میں  
 ڈال کر دھوپ میں رکھ دین۔ مگر یہ بغیر تیل و روز کے تیار نہوگی اور ذائقے میں بھی کم  
 دوسرے کے اختلاف ضرور ہے۔

قسمت چینی املی کی۔ سرخ املی خام ایک سیر عرق فناع آدہ سیر پیاز آدہ سیر کلونجی  
 اور ک۔ پودینہ۔ مرچ سرخ۔ نمک۔ ہر ایک ایک چٹاٹک۔ شکر سفید دو سیر۔ زیرہ۔ جوز۔  
 جوتری۔ ہر ایک تین ماشے۔ املی چھلکارے نمک و مرچ ملا کر میں ڈالین بعد اسکے کلونجی مسلم اور  
 پودینہ۔ اور ک۔ باریک کتر کے ملا دین اور پیاز کو چھلکارے نہایت باریک کاٹین اور جوز و  
 جوتری پیکر سمراہ پیاز کے املی میں ملا دین اور عرق فناع ڈال کر قدرے جوش دین پھر  
 شکر ڈال کر دھوپ میں رکھ دین بعد آٹھ روز کے صرف میں لائین نہایت خوش مزہ ہوگی

اور اگر چاہیں بجائے شکر کے نمک موافق کا ڈالیں ٹکین ہوگی۔

قسمت چینی عجیب۔ عرق لیون و عرق کھٹہ۔ ہر ایک پاؤ بھر۔ نارنگی پختہ آٹھ عدد۔ کرکھ  
خام یا پختہ۔ اگر گدہ ہو تو اور بہتر ہو آٹھ عدد۔ مولی پانچ عدد۔ پیاز پاؤ بھر۔ ادرک۔ پودینہ  
مرچ سرخ و سبز۔ نمک۔ ہر ایک ایک چٹانک۔ عرق لیون و کھٹہ کا لیکر نارنگی کا سلزمزہ  
لگا لگا کر کرکھ و مولی و پیاز باریک کتر کے ڈالیں اور ادرک و پودینہ و مرچ سبز و سرخ  
باریک کتر کے چھڑک دیں پھر نمک ڈال کر ایک دن دھوپ میں رکھ کر صحت کریں۔ اور اگر  
چاہیں نمک کم ڈالیں اور بجائے نمک شکر و کیکر میٹھی بنا دیں۔

قسمت چینی راحت جان۔ گاجر آدہ پاؤ۔ مکھڑہ آدہ پاؤ۔ عرق لیون پاؤ بھر۔ پودینہ ایک چٹانک  
نمک دو ٹوکولے۔ اگر میٹھی بنا دیں تو نمک تین ماشے۔ شکر آدہ سیر۔ ادرک و مرچ سبز و سرخ  
ہر ایک چٹانک بھر۔ گاجر و کرکھ و پودینہ و مرچ سرخ و سبز و ادرک ان سب کو باریک  
کتر کر ہر ایک یا شکر کے عرق لیون میں ڈال کر ایک روز تو تف کریں السی خوش الفہ ہوگی کہ قابل علاج

بائے سا تو ان بیان میں حکو و ٹھالی کے میں فصل میں ہیں

فصل ہلی اسام حلوہ کے بیان میں

قسمت حلوہ سخت کہ جبکی لوز بنالین۔ روا ایک سیر۔ شکر سفید سوا سیر گھی آدہ سیر  
بالائی پاؤ بھر۔ بادام آدہ پاؤ۔ پستہ آدہ پاؤ۔ کیوڑہ ایک چٹانک۔ دودھ بقدر حاجت  
اگر رنگین منظور ہو تو زعفران پانچ ماشے۔ پہلے روئے کو چھانکر گھی میں بھونیں بعد  
بادام بھی گھی میں بریان کر لیں اور شکر کا شیرہ چست بنا دیں مگر دودھ سے صاف  
کرتے جا دیں جب شیرہ تیار ہو جاوے گرم رو میں جو کہ بٹھسا ہوا رکھا ہو ڈال کر لادیں  
اور بادام چھڑک دیں بعد اسکے بالائی چھانکر لادیں اور قدرے اوسکو گری پر کھائے ڈالیں



پھر الرز و منظور ہو تو زعفران کیوڑے میں حل کر لے ڈالیں ورنہ خالی کیوڑہ ڈال کر کہہ  
کے طرف میں کالکر پھیلا دیں اور اوپر پستے کی ہوائی موٹی موٹی کالکر چھڑک دیں جب تھوڑا  
سنتی پر سر ہو کے آوے چھری سے لوزون کے نشان بنا دیں جب بالکل سرد ہو جاوے  
لوزین چھوڑالیں اگر تھوٹنیں پستے قدرے گرمی دکھا دیں۔

فصل ۴۔ حلوہ نرم میوہ دار۔ روا ایک سیر۔ گھی آدہ سیر۔ بالائی پاؤ بھر۔ شکر ڈیڑھ سیر۔ بادام  
پستہ۔ چروانچی۔ چوارہ۔ کشمش۔ ہر ایک آدہ پاؤ۔ کھوپرہ آدہ پاؤ۔ زعفران تین ماشے۔ کیوڑہ  
ایک چٹانک۔ پہلے تمام میوہ دن کو کالکر گھی میں بریان کر لیں بعد اسکے شیر و شکر کا بغیر توام تیار  
کر کے چھانکر رکھ لیں اور زعفران کو کیوڑے میں میکس ملا دیں پھر رو کو گھی میں بریان کر لیں  
جب رنگ بادامی ہو جاوے اس میں شیر و ڈال دیں اور ملا کر تمام میوہ بریان بالائی ڈال کر  
بریان یہاں تک کہ جب گاڑا ہو جائے اور لیں نہایت نرم ہو گا۔ اگر زیادہ نرم منظور ہو قدر دو وہ ڈالیں  
فصل ۵۔ تر حلوہ۔ میدہ ایک سیر۔ گھی آدہ سیر۔ بالائی پاؤ بھر۔ شکر ڈیڑھ سیر۔ منتر بادام و پستہ آدہ  
آدہ پاؤ۔ کیوڑہ ایک چٹانک۔ زعفران تین ماشے۔ دودھ آدہ سیر۔ پہلے منتر بادام و پستہ کو کالکر  
س بالائی چھان لیں اور زعفران کیوڑے میں حل کر کے ملا دیں بعد اسکے میکس کو گھی میں بریان  
کر لیں جب رنگ بادامی ہو جاوے شکر کا شیرہ کر کے ڈال دیں جب قریب گاڑا ہوئے کو ہو میوہ  
و بالائی ملی ہوئی ملا کر پکا دیں جب خوب گاڑا ہو جاوے دودھ ڈال کر پکا دیں اس قدر پچھو کر نرم  
ہو گا کہ قابل بیان نہیں کوئی چیز نرم اس کی نرمی کا مقابلہ نہیں کر سکتی۔

فصل ۶۔ حلوہ بین کا۔ بین چنے کا ایک سیر۔ گھی آدہ سیر۔ شکر سوا سیر۔ کشمش پاؤ بھر۔ بالائی  
پاؤ بھر۔ کیوڑہ ایک چٹانک۔ پہلے کشمش کو گھی میں بریان کر لیں بعد اسکے اگر لوز بنانا منظور  
ہو توام شکر کا خوب جیست بنا دیں ورنہ معمولی شیر و بنا کر چھان کے رکھ دیں پھر شل میڈ بین  
کو چھانکر گھی میں بریان کر لیں جب بریان ہو جاوے شیر و جیست یا غیر جیست ڈال کر ملا دیں  
پھر بالائی چھان دیں اور ملا کر کشمش و کیوڑہ ڈال دیں پھر اوتار کر اگر لوز بنانا ہو تو سینی میں

ہر ایک لوزین برائش دین اگر قوام چست نہیں ہو تو اسی طرح نکال کر صفت میں لا دین۔  
 قسم ششم۔ جلوہ چنے کی دال کا۔ دال چنے کی ایک سیر گھی ایک سیر شکر سو اسیروں دودھ بقدر حاجت  
 کیوڑہ ایک چٹانک۔ پستہ کشمش۔ چروغی۔ ہر ایک ایک چٹانک۔ الائچی دو ماشے۔ پہلے  
 میوے کو گھی میں بریان کر کے رکھ دین پھر دال چنے کی دودھ میں اوبال ڈالیں بعد اسکے  
 پیسکر شیر و معمولی تیار کرین اور پسی ہوئی چنے کی دال کو گھی میں بھونکر اوسمیں شیر و ذالین  
 جب شیر و جذب ہو جاوے تو اور الائچی پسی ہوئی و کیوڑہ و دیگر اوتار لین بعد سرد ہو سننے کے  
 صفت میں لا دین نہایت نرم اور خوش ذائقہ ہوگا۔

قسم ششم۔ جلوہ بونٹ سبز کا۔ دال چنے کی سبز ایک سیر گھی آدو سیر شکر ڈیڑھ سیر کیوڑہ ایک چٹانک  
 دودھ بقدر حاجت سبز دال چنے کی دودھ میں اوبال ڈالیں اور پیسکر رکھ لین بعد اسکے اگر  
 لوز بنانا منظور ہو تو شیر و خوب چست کرین ورنہ معمولی شیر و بنا کر رکھ دین پھر پسی ہوئی دال  
 چنے کی گھی میں خوب بریان کر کے اوسمیں شیر و مذکور ڈال کر پکا دین جب شیر و خشک ہو کر گاڑا  
 ہو جاوے کیوڑہ و دیگر اوتار لین اگر لوز کے موافق شیر و بنایا ہو تو سینی میں اوسکو پھیلا دین جب  
 قدرے سخت ہونے لگے چھری سے لوزوں کا نشان بنا دین بعد سرد ہونے کے لوزین اوتار لین  
 اگر نرم قوام ہر کسی طرف میں نکال کر صفت میں لا دین نہایت خوش مزہ و خوش ذائقہ ہوگا۔  
 قسم ششم۔ جلوہ بونٹ سبز کا دوسری ترکیب سے۔ دال بونٹ سبز ایک سیر گھی ایک سیر دودھ  
 تین سیر شکر چینی ڈیڑھ سیر کیوڑہ ایک چٹانک۔ کشمش پاؤ بھر پہلے دال کو سوکھا کر بھجائے  
 سے بھنوائیں پھر پیس کے چھان لین اور کشمش کو گھی میں بریان کر کے میدہ سبز کو گھی میں  
 بھونکر جسطرح کا شیر منظور ہو بنا کر ڈالیں جب گاڑا ہو جاوے کشمش اور کیوڑہ ڈال کر اوتار لین  
 قسم ششم۔ جلوہ موٹا۔ دال موٹا کی ایک سیر گھی ایک سیر شکر سو اسیروں کشمش پاؤ بھر  
 چروغی آدو۔ کیوڑہ ایک چٹانک۔ پہلے دال کو بھونکر و پھونڈو ڈالیں بعد اسکے سوکھا کر بھجائے  
 میں بھنوائیں پھر اوسکا باریک میدہ پیسکر کشمش و چروغی کو گھی میں بریان کر کے میدہ کو بھونیں

اور جیسا شیر منظور ہو جا کر ڈالین جب گاڑا ہو جائے کشمش چرو بھی برمان مع کیوڑہ  
ڈال کر اوتار لین اگر لوزین بنانا چاہیں بنالین اسے اسی طرح حرن کریں۔

قسم۔ حلوہ سنگھاڑے کا۔ سنگھاڑے لیکر خشک کریں اور اوسکا میدہ باریک پس لین بھی  
وہی میدہ ایک سیر شکر سفید سوا سیر گھی تین پاؤ۔ زعفران ایک ماشہ۔ کیوڑہ ایک چٹانک  
میدے کو گھی میں بھونکر شیر شکر کا ویکر پکا دین جب گاڑا ہو جاوے زعفران کیوڑے میں  
حل کر کے ڈال کر اوتار لین بہت لذیذ ہوگا۔

قسم۔ حلوہ نشاستے کا۔ نشاستہ خشک ایک سیر گھی ایک سیر شکر سفید کیوڑہ ایک چٹانک  
کشمش پاؤ بھر۔ دودھ پاؤ بھر نشاستے کو پیکر شل میدہ کر لین اور کشمش کو بریان کر کے  
رکھ لین بعد اسکے نشاستے کے میدے کو گھی میں برمان کریں اور دودھ کو گرم کر کے پہلے  
ڈالیں پھر شیر شکر کا ڈالے پکا دین جب گاڑا ہو جاوے کشمش بریان کیوڑہ ویکر اوتار لین۔  
قسم۔ حلوہ نشاستے کا دوسری ترکیب سے۔ میدہ ایک سیر گھی ایک سیر شکر سفید  
کیوڑہ ایک چٹانک۔ زعفران چہ ماشہ۔ بادام۔ پستہ۔ چرو بھی۔ ہر ایک آدھ پاؤ۔ دودھ  
پانچ سیر پہلے میدے کو سخت گوند کر پانی دیدے کرتا کر تا جاوے جب مثل جاتی  
کے آئے کے ہو جاوے اوسکو ہاتھ میں لیکر پانی میں گھوٹے اور لیچھی نکال ڈالے پھر اوس  
پانی کو چھان کر رکھ دے جب نشاستہ نیچے بیٹھ جائے پساکر دوسرے پانی میں گھول کر رکھے  
جب پھر بیٹھ جائے تیسرے پانی میں گھول کر رکھے اسی طرح چند رو پانی بدلے اور ہر دفعہ  
پانی گھول کر چھاننا جاوے جب آخری مرتبہ نشاستہ بیٹھ جائے گھی دودھ شکر ملا کر پکاوے کر  
آج نرم رہے اور کچے سے برابر چلاتا رہے جب وہ خوب گاڑا ہو جاوے زعفران کیوڑے  
میں حل کر کے دے اور میوہ بریان ملا کر اوتار لے عجب خوش رنگ و خوش مزہ ہوگا۔

قسم۔ حلوہ روشنی روئی کا کشمش رنگ۔ میدہ ایک سیر شکر سفید سوا سیر گھی  
ہدایت شہد خالص پاؤ بھر مگلاب و کیوڑہ آدھی آدھی چٹانک۔ مشک چار سونہ۔ پہلے میدے

مین پاؤ بھر گئی اور چہ ماٹے نمک دیکر روغنی روٹی پکا مین اور خوب سینگین جب خوب ٹھنڈی ہو جائے اداں دستے مین کو ٹکر چپانی مین چنان ڈالین اور گھی مین ڈالکر بھونین جب سرخ ہو جاوے اور سے چست شیرے مین ڈالکر ملاوین اور شہد خالص ڈالکر مشک و کیوڑہ و گلاب حل کر کے ڈالین پھر قدر سے اوسکو گرمی پر رکھ کے اوتا لٹین اور ایک سینی مین پھیلا کر لوندین اوسکی کاٹ لٹین۔ اسطرح مین کی روغنی روٹی کا بھی حلوہ بنایا جاتا ہے اور نصف مین نصف شہد بھی دیکر روغنی روٹی پکا کر اوسکا بھی بناتے مین وہ بھی بہت عمدہ اور نہایت ذائقے کا ہوتا ہے۔  
سیدہ وغیرہ کوٹ کے ملائے کا اختیار ہے۔

وقت شہم۔ حلوہ کا جر کا۔ گاجر تین سیر۔ دودھ دو سیر۔ شہد خالص آدہ سیر۔ گھی آدہ سیر۔ منتر بادام۔ پستہ۔ چوارہ۔ کشمش۔ ہر ایک آدہ پاؤ۔ لونگ۔ الائچی۔ زعفران۔ دارچینی۔ ہر ایک چہ ماشے۔ گلاب۔ کیوڑہ۔ ہر ایک آدہ پاؤ۔ مشک خالص ایک رتی۔ میدہ آدہ پاؤ۔ شکر سفید ایک سیر۔ پھلے گاجرون کے چھلکے و استخوان دور کرین بعد اسکے دو مہ پانی مین جوش لکیر پانی اوسکا پھینکدین پھر دودھ مین خوب پکا مین جب گاجر گل جائے اور دودھ خشک ہو خوب باریک پسین اور صافی مین چھانکر میدے کو آدہ پاؤ گھی مین بریان کر کے اوس مین ملاوین اور شکر کا شیر و تیار کرین بعد اسکے میدون کو بریان کر کے پس ڈالین مگر کشمش بریان مسلم رکھ لٹین پھر گاجر کی لمبی میدہ ملی ہوئی چوٹھے پر رکھ کر گھی مین بھونین پھر شیر دیکر کھپا مین بعد اسکے شہد دیکر میدہ سائیدہ و مسلم دین پھر الائچی۔ لونگ۔ زعفران۔ دارچینی۔ مشک۔ گلاب و کیوڑہ مین حل کر کے دین اور ملا کر اوتا لٹین بہت مقوی و خوش مزہ ہوگا۔  
وقت شہم۔ حلوہ گاجر کا دوسری ترکیب۔ گاجر چھلکا و استخوان دور کی ہوئی ایک سیر۔ شکر ایک سیر۔ گھی آدہ سیر۔ منتر بادام و پستہ و چلغوزہ ہر ایک آدہ پاؤ۔ کیوڑہ ایک چٹانک۔ دودھ و ڈوڑہ پاؤ۔ پہلے شکر کا چست شیرہ بنا کر رکھدین اور منتر بادام و پستہ و چلغوزے کو کیوڑہ و ڈالکر پس لٹین بعد اسکے گاجرون کو ایک دیکھی مین رکھ کر دودھ ڈال کے منہ دیکھی کا اٹے سے بند کر کے

چوٹے پر چڑھا کر نرم آنچ کرین کہ خوب تل جاوے اور وہ دودھ خشک ہو جائے بعد اسکے اسے  
خوب مل اور چھانکری میں بریان کرین جب خوب بھجن جاوے شیر و تار بن دین بعد گاڑا ہونے  
کے میوہ پسا ہوا دھین ملا کر کھچے سے چلاوین نہایت خوش مزہ ہوگا اور خوشبو کا جبر کی بجائے موجود  
ہوگی پھر اسے سینی میں نکال کر ٹھنڈا کرین اور نشانات لوزون کے بنا کر رکھ دین بعد  
خوب سرد ہو جانے کے لوزین اور محالین بہت ڈالنے کا ہوگا کہ قابل بیان نہیں۔

قسم دوم - حلوہ اور کک کا۔ اور کک بے ریشہ ایک سیر گھی آدھ سیر میڈ آدھ پاؤ۔ سبھی گلابی  
و سہاگہ بقدر حاجت۔ شکر ڈیڑھ سیر۔ کیوڑہ ایک چٹانک۔ زعفران پانچ ماشے۔ کشمش آدھ پاؤ  
پیلے اور کک پانی میں سہاگہ و سبھی ڈال کر کلائین پھر ہار یک پیس کے میدہ ملا کر رکھ دین اور  
شیر اگر لوز بنانا ہو تو تیار بند ورنہ معمولی تیار کرین اور زعفران کیوڑے سے مل کر کے ملاوین  
بعد اسکے کشمش گھی میں بریان کر کے لہدی اور کک کی گھی میں بھونین اور شیر و شکر کا دیکر  
پکاوین پھر کشمش و دھین ڈال کر اوتار لین اگر لوز بنانا منظور ہو سینی میں نکال کر پھیلا دین اور  
نشانات لوزات کے بناوین بعد خوب سرد ہونے کے لوزین نکال لین ورنہ اسطرح نکال لین  
قسم سوم - حلوہ بادام کا۔ منز بادام پاؤ بھر۔ شکر سفید سو پاؤ۔ اگر لوز منظور ہو تو شکر پون پاؤ  
شہد لیس پون پاؤ۔ کیوڑہ آدھ چٹانک۔ گھی سو پاؤ۔ میدہ ایک تولہ۔ بادام کو چھیل کر خوب  
باریک پیس لین بعد اسکے گھی میں مع میدہ بریان کرین اگر لوز منظور ہو شہد و شکر کا شیرہ  
تیار بند ورنہ من شکر کا شیرہ قدرے چست بنا کر ڈال دین اور کھچے سے لت کرتے جاوین جب  
خوب گاڑا ہو جاوے کیوڑہ دیکر اوتار لین اگر قوام لوز کا ہو بعد سرد ہو جانے کے لوزین کاٹ لین  
ورنہ اسی طرح نکال لین۔ اسی طرح سب میوون کا حلوہ بنایا جاتا ہے مگر سواے کشمش و  
نئے اور اسی قسم کے میوے کے کہ اسکی ترکیب جداگانہ ہر ان پستے کا حلوہ بھی مثل حلوہ  
منز بادام کے بنایا جاتا ہے اور نہایت خوش رنگ و باذائقہ ہوتا ہے۔

(نوٹ) لوز بنانے کیلئے ضرور ہر کچلے سینی میں شکر گھی ملا کر حلوہ نکالے پھیلاؤ گھن کر لوز آسانی سے چھوٹے

قشقم - مہر کشتش کا کشتش لڑا۔ گھی آدہ پاؤ۔ شکر سفید سوا پاؤ۔ کیوڑہ ایک چٹا مک کشتش  
سے کھات کہ گھی مین بریان کرین اور بعد قدرے بریان ہو جانے کے اسکو کھنے سے  
گھوٹین یہاں تک کہ بالکل سرمہ سا ہو جاوے پھر تار بند شکر کا شیر و دیگر پکا دین اور کیوڑہ  
دیکر ادا تار لین نہایت لذیذ ہوگا۔

قشقم - حلوہ و دودھ کا۔ دودھ و دوسیر۔ یہ ایک شکر سفید مین پاؤ۔ کیوڑہ ایک چٹا مک مادل  
دودھ کو کھپا کر کھپا دین مگر برابر چھانستے جاوین کہ بالائی نہ پختہ جب وہ مثل گھوٹے کے ہو جاوے  
اور مین گھی ڈالکر بریان کرین پھر شیر و خوب چست تار بند کر کے تھوڑا تھوڑا ڈالتے جاوین جب  
پختہ شیر و بند ہو جاوے قدرے ٹہر کر اور مین کیوڑہ ڈالکر ادا تار لین کمال خوش ذائقہ ہوگا۔  
قشقم - حلوہ کہ دکا۔ کہ دہ پختہ زرد رنگ ایک سیر۔ گھی آدہ سیر۔ شکر عمدہ و ڈیرہ پاؤ۔ گلاب۔  
کیوڑہ ایک چٹا مک۔ زعفران پانچ ماشے۔ پہلے کہ دکو چھیل کر صاف کرین بعد اسکے تھوڑے  
پانی پتلی مین ڈالکر اوسے کھپاچ رکھ کر کہ دکا تاشین رکھ مین اور منہ اوسکا آٹے سے بند کر کے  
چوٹے پر رکھین کہ اوسکی خوشبو نہ بھٹے جب مک جاوے اور پانی سوکھ جاوے کمال کے مکر مچان لین  
بعد اسکے گھی مین ڈالکر بریان کرین جب خوشبو آئے لگے شکر کا تار بند شیر و کر کے اور مین زعفران  
حل کر کے ملاوین اور کہ دین ڈالکر پکا دین یہاں تک کہ خوب گاڑا ہو جاوے اور لوز بنائے کیوڑے  
لفسف شہد و نصف شکر ڈالنا چاہیے نہایت درجہ خوش ذائقہ ہوتا ہے۔ اسی طرح سبز کہ دو  
لو کی وغیرہ کا بھی حلوہ بنایا جاتا ہے اگر چاہین میوہ وغیرہ بھی ڈال دین مگر بریان کر کے  
سبز کہ دو مین زعفران نہ ڈالین۔

قشقم - حلوہ چاول کا۔ میدہ چاول کا ایک سیر۔ گھی آدہ سیر۔ شکر عمدہ سفید سوا سیر۔ کیوڑہ  
ایک چٹا مک۔ زعفران پانچ ماشے۔ چروغی و کشتش ہر ایک آدہ پاؤ۔ میدہ چاول کا گھی  
مین بھونکر شکر کے تھوڑے شیرے مین زعفران کیوڑے سے حل کر کے ملاوین جب خوب  
بادامی رنگ میدہ چاول کا بریان ہو کر تیار ہو جائے اوسوقت باقی شیر و ڈالکر پکا دین پھر

کشتیش و چروغی بریان کر کے ڈالین نہایت عمدہ اور خوش ذائقہ ہوگا۔  
 قسم - حلوہ بنیر گھی کا۔ چاول ایک سیر۔ شکر چینی سوا سیر۔ تخم ریحان یا بالنگود و تولے  
 کیوڑہ آدھی چٹنا مک۔ زعفران دو ماشے۔ چاولون کو بھگو کر میں ڈالین بعد اسکے نصف  
 چاول کے سیدھے کو مثل پن بھیتے کے پانی میں پکا دین اور نصف سدھام او سین لاکر تخم ریحان  
 ڈالین اور شیر و شکر کا چست دیکر پکا دین جب گاڑا ہو جاوے زعفران پیکر کیوڑے میں  
 دین اور خوب گاڑا کر کے اوتار لین نہایت عمدہ ہوگا۔

قسم - حلوہ و نکتیون کا چار رنگ۔ سیدہ عمدہ آدھ سیر۔ خمیر ایک تولہ۔ شکر آدھ پاؤ۔ گھی  
 ایک سیر۔ زعفران دو تولے۔ شکرٹ یا شہاب ایک تولہ۔ شہد ڈیڑھ پاؤ۔ کیوڑہ و گلاب  
 ایک چٹنا مک۔ پستہ آدھ پاؤ۔ ڈلی جلی ہوئی ایک تولہ۔ شک چار رتی۔ پہلے سیدھے کا خمیر  
 شل جلیبی کے بنا دین بعد اسکے اڑسکے چار حصہ کریں ایک حصہ کو بھستوران و ڈلی  
 جلی ہوئی سے سبز کریں دوسرے کو تھنا زعفران سے زرد تیسرے کو شہاب یا شکرٹ سے  
 سرخ چوتھے کو اپنی حالت پر باقی رہنے دین پھر گھی کڑائی میں ڈالکر ہر ایک کی جڑا چا  
 بند ریوہ جھرنے کے نکیتان حسب دستور بریان کر کے شیر و شہد کا خوب چست تیار کر کے  
 وہ نکیتان او سین ڈال کے پکا ئیں پھر گلاب و کیوڑے میں مشک حل کر کے داخل کریں  
 جب قوام جستی پر آوے ایک سینی میں نکالین جب قدر سے سرد ہو لو زات کا نشان  
 بنا کر رکھ دین جب بالکل سرد ہو جاوے بعد میں نکال لین۔

قسم - حلوہ مسقطی۔ گیہون ایک سیر۔ گھی ڈیڑھ پاؤ۔ شکر سفید ایک سیر۔ پستہ و بادام  
 و کیوڑہ ہر ایک ایک چٹنا مک۔ پہلے گیہون کو بھگو دین بعد تین دن کے اوسکا پانی  
 پھینک دین دوسرے پانی سے دھو ڈالین پھر تیسرے پانی میں خوب اوسے ملین بعد اسکے  
 کپڑے میں چھان کر رکھ دین بعد چار پر کے جب ہنسی چارے پانی اوسکا پانی کر  
 اوسکے نشاستے میں پھر پانی ڈالکر گھول دین اور چھان کر رکھ دین پھر چار پر کے بعد

اوتے ہا کر شیر و چست بنا کے اوسمین ڈال دین اور پکا کر شروع کرین جب رطوبت نکلتا ہو جائے گھی ڈالین جب گھی بھی جذب ہو جائے اوسوقت پستہ و بادام باریک کتر کر ڈالین اور کیوڑہ دیکر اوتار لین نہایت زائقے کا ہوتا ہے۔

قسم ۳۔ حلوہ موہن بھوگ۔ میدہ ایک سیر شکر سفید سوا سیر گھی ایک سیر کشتہ شہید بادام۔ ہر ایک پاؤ بھر۔ مرج سیاہ۔ واز چینی۔ ہر ایک ایک تولہ۔ زعفران دو ماشے کیوڑہ ایک چٹانک۔ دودھ آدہ سیر۔ پتلے مرج سیاہ و دار چینی و زعفران کیوڑے مین حل کر کے رکھ لین پھر بادام و پستہ باریک کتر کر ہر اکشمش کے گھی مین بریان کر لین پھر شکر کا قہم تیار کرین بعد اسکے میدہ گھی مین بھونین جب خوشبو آنے لگے اور رنگ بادامی ہو جائے تھوڑا پانی ڈال کر ملائین پھر شیر و چست ملا کر پکائین بعد تھوڑی دیر کے دودھ ڈال دین جب خوب گاڑا ہو جائے اشیائے خوشبو ڈال کر اوتار لین۔

قسم ۴۔ حلوہ آم کا۔ میدہ ایک سیر گھی آدہ سیر۔ آم کارس دو سیر۔ شکر پاؤ بھر کیوڑہ ایک چٹانک۔ زعفران ماشہ بھر۔ مرج سیاہ تین ماشے۔ پتلے میدہ کو گھی مین بھون کر آم کا رس و شکر ملا کر ڈال دین جب گاڑا ہو جاو اشیائے خوشبو باہم پیکر ملائین رحمت کر کے اوتار لین قسم ۵۔ حلوہ گوشت کا۔ گوشت بکری یا مرغ ایک سیر شکر سفید آدہ سیر شہد خالص آدہ سیر گھی آدہ سیر زعفران دو ماشے۔ کیوڑہ۔ گلاب۔ ایک چٹانک۔ مغز بادام و پستہ ہر ایک آدہ پاؤ۔ پتلے گوشت کو خوب کٹ کر باریک پسین کہ مثل سرسہ کے ہو جائے بعد اسکے شکر و شہد ڈال کر خوب پکائین اور گھونٹتے جائین جب گاڑا ہو جائے گھی ڈال کر کھچے سے ملائین بعد اسکے زعفران۔ کیوڑے۔ گلاب مین حل کر کے دین اور پستہ۔ بادام۔ موٹا موٹا کر ڈال دین ایسا لذیذ و خوش ذائقہ ہو گا کہ قابل بیان نہیں۔

قسم ۶۔ حلوہ انڈون کا مع میدہ۔ انڈے دس عدد گھی ڈیڑھ پاؤ۔ میدہ پون پاؤ شکر آدہ سیر زعفران ایک تولہ۔ انڈون کو تھک کر صحن زردی یا سفیدی زردی انڈون کو



لاکرت کرین بعد اسکے زعفران پیکر اوسمین ملائین پھر میدے کو گھی مین بھونین جب رنگ  
 ادا می آجاوے اندے اوسمین ڈال دین اور کچھ سے برابر چلا تے جاوین بعد اسکے اوتا لیں۔  
 قسم۔ حلوہ اندون کا دوسری ترکیب سے۔ اندے دس عدد۔ زعفران ایک ماشے۔  
 شکر آدہ کیر۔ گھی ڈیڑھ پاؤ۔ کیوڑہ ایک چٹانک۔ اندون کو توڑ کر مع شکر اور گھی لت کرین پھر  
 ایک پیلی مین ڈال کے برابر چلا تے جاوین مگر آج نرم رہے جب گاڑا ہو جائے زعفران و  
 کیوڑہ مل کر کے دین اور اوتا لیں یا نصف گھی ہمراہ ملاوین اور نصت ہمراہ زعفران  
 کے ویکر ملائین۔ اور صرف زردی کا بھی اسی طرح حلوہ تیار ہوتا ہے۔

قسم۔ حلوہ اندون کا تیسری ترکیب سے۔ اندے دس عدد۔ قند یا شکر سفید تین پاؤ  
 گھی آدہ کیر۔ کیوڑہ ایک چٹانک۔ اندون کو توڑ کر ایک پیالے مین کسی چیز سے استقہ لیت  
 کرین کہ پیالہ کف سے بھر جاوے پھر قند یا شکر کا تار بند شیرہ کر کے اوسمین ڈال دین پھر کف  
 پر لٹکر نرم آج سے پکا ئین جب گاڑا ہو کر قوام چست ہو جاوے گھی ڈال کر ملائین پھر  
 کیوڑہ دیکر اوتا لیں بہت ذائقے کا ہوتا ہے۔ اور صرف زردی کا بھی اسی طرح بن سکتا ہے  
 اگر کچھ میوہ وغیرہ دینا منظور ہو تو وہ بھی بریان کر کے ملاوین۔

قسم۔ حلوہ آم کا دوسری ترکیب۔ میٹھے آم کا رس تین سیر۔ قند یا شکر سفید ڈالی سیر۔  
 گھی سوا کیر۔ زعفران تین ماشے۔ کیوڑہ ایک چٹانک۔ پہلے آم کے رس کو خوب۔  
 کبرے مین چھان لیں بعد اسکے شکر کا خوب چست قوام تار بند تیار کرین پھر اوس شیرہ  
 مین زعفران کیوڑے مین حل کر کے ڈال کر رکھ دین بعد اسکے کڑا ہائی مین ڈیڑھ پاؤ گھی  
 ڈال کر گرم کرین اور اوسمین وہ رس ڈال کر پکا دین اور کچھ سے برابر چلا تے جاوین جب  
 گھی رس کے اوپر آنے لگے اوسوقت قوام شکر کا ڈال کر ملاوین اور جلد جلد کچھ سے  
 ملائین کہ بہتہ نہو جائے۔ پھر باقی گھی بھی اوسمین ڈال کر ملائین پھر اوتا کر کر ایک سیٹی مین  
 بہا دین جب سخت ہو جاوے لوزین کا ٹکڑا نکال لیں نہایت خوش ذائقہ ہو گا کہ بریان سے

باسریر اور منزادام و دیگر میوؤں کے ملائے کا اختیار ہے۔

فستق حلوہ شکر قند کا۔ شکر قند سرخ ایک سیر۔ دود و ایک سیر۔ گھی آدہ سیر۔ شکر سفید ایک سیر۔ کیوڑہ ایک چٹانک۔ زعفران چار ماشے۔ بالائی پاؤنچر۔ پہلے شیر شکر کا تیار کرین اور اس میں زعفران کیوڑہ ملا دین پھر شکر قند کو چھلکرو دودھ میں اوبال ڈالین اور وہ دودھ اوس میں کھپائیں بعد اسکے خوب گھونٹ ڈالین پھر بالائی اوس میں ملائیں بعد اسکے گھی ڈالکر اوس کو نرم کرین پھر بھونین یا تنک کہ رنگ و سکا بادامی ہو جاو اور سوقت پہلے سے جو شیرہ مار بند تیار کر رکھا ہو اور زعفران وغیرہ ملائی گئی ہو اس بریان شکر قند میں ڈالکر ملائیں اور اتار کر ایک سیسینی میں پھیلا دین جب قدرے ٹھنڈا ہو جائے لوزون کا نشان بنا دین بعد بالکل سرد ہو جائے کے لوزین کمال لین میوہ و فیروہینے کا اختیار ہو اگر لوز نہ بنا نا منظور ہو تو ام معمولی لین اور زرد منظور نہ تو زعفران نہ ڈالین قدرے چھوٹی الائچی کیوڑے میں چسکر ڈالین اگر اس میں قدرے میدہ گھی سے بریان کر کے ملا دین تو حلوے میں سوند اپن ہو جائے گا اور بستی لوز کی بھی عمدہ طرح سے ہو جائیگی۔

فستق حلوہ بالائی کا۔ بالائی ایک سیر۔ میدہ آدہ پاؤنچر۔ گھی آدہ سیر۔ شکر سفید سوا سیر۔ کیوڑہ ایک چٹانک۔ پہلے شکر کا چست قوام بنا کر کیوڑہ ڈالکے علیحدہ رکھ دین پھر میدہ تمام گھی میں بھونکر رکھ دین بعد اسکے بالائی کو ایک پتیلی میں ڈالکر نرم آنچ پر بھوننا شروع کرین مگر برابر کھنچے سے چلاتے جائیں کہ بالائی کا گھی نہ چھوٹے جب خوشبو آنے لگے وہ گھی کہ جسمین میدہ بھونا ہوا ملا جو اس بالائی بریان میں ڈالکر ملا دین کہ سب ایک ذات ہو جائے بعد اسکے شیرہ و دیگر قدرے گرمی پر رہنے دین پھر سیسینی میں نکالکر بعد تھوڑا سرد ہونے کے نشانات لوزون کے بنا دین جب بالکل سرد ہو جائے لوزین کمال لین یہ سفید حلوہ اگر زرد مطلوب ہو تو زعفران یا شکر و غیرہ کا استعمال کرین زعفران ہو تو باریک شکر یا شکر ہو تو قدر شکر یا شہاب ایک تولہ۔ اور اگر سبز منظور ہو تو جلجلی ڈلی چھ ماشے

اور زعفران میں مائے شیر سے مین یا بعد تیار ہی ملا دین۔

قسم۔ حلوہ آلو کا۔ آلو سرخ عمدہ بڑے بڑے ایک سیر گھی ایک سیر شکر سفید ڈیڑھ سیر اگر رنگین منظور ہو حسب خواہش رنگ بقدر حاجت۔ کیوڑہ ایک چٹانک۔ پہلے شکر کا قوام چست کر کے کیوڑہ ملائیں اور علیحدہ رکھ دین بعد اسکے آلو کو پانی میں اوبال ڈالیں جب اگل جائیں نکال کر بند سر ہوئے کے چیل ڈالیں اور ایک لگن میں رکھ کر ہتیلی سے خوب تسلیں کر شل میدے کے ہو جاو مگر ریل پر نہ پیسین کہ خراب ہو جاو لیگا پھر اسے گھی میں ڈال کر بریان کریں جب ہلکا بادامی رنگ آجاو اسے اوسمیں شیرہ تیار جو رکھا ہی ملائیں اگر روز منظور ہو قوام تار بند رہنا چاہیے ورنہ معمولی۔

قسم۔ حلوہ نارنگی کا۔ میدا ایک سیر شکر ایک سیر عرق نارنگی عمدہ دو سیر کیوڑہ ایک چٹانک پہلے عرق نارنگی کو پکا کر بقدر قوام شکر کے کھیا دین پھر اوسمیں شکر ڈال کر چست قوام بنا کے کیوڑہ ڈال دین بعد اسکے حسب معمول میدے کو گھی میں بھون کر شیرہ مذکور اوسمیں ڈال کر قدرے آنچ تیز کریں جب گاڑا ہو کر قوام چست ہو جائے اوتار لیں۔ اس طرح بجائے نارنگی کے لیمون انار وغیرہ کا بھی حلوہ بن سکتا ہے مگر اسکا عرق بوجہ زیادہ ترش ہونے کے شکر کا نصف دین اگر کچھ میوہ وغیرہ دینا منظور ہو تو وہ بھی بریان کر کے ڈالیں بہت خوش مزہ ہوگا۔

قسم۔ حلوہ شہدرا۔ رد اعمدہ ایک سیر گھی دو سیر شکر سفید ڈیڑھ سیر زعفران چار ماشے کیوڑہ ایک چٹانک۔ الائچی ایک تولہ۔ چوارہ۔ کشمش۔ بادام۔ منقہ۔ کھوپرہ۔ چروغی۔ سہ پلوڑہ۔ ہر ایک آدہ آدہ پاؤ۔ گوند بول پاؤ بھر۔ کھائے آدہ سیر۔ سوٹھہ آدہ چٹانک پہلے سب کو سوائے منقہ و کشمش کے جو کوب کر کے اچھی طرح گھی میں بریان کر کے رکھ لیں پھر گوند و کھائے کو علیحدہ علیحدہ بریان کر کے میوے میں ملا دین پھر زعفران و سوٹھہ الائچی کیوڑے میں پسیر شکر سفید کا شیرہ کر کے اوسمیں ملا دین بعد اسکے رد البقیہ گھی میں بھونیں جب بادامی رنگ ہو جائے میوہ ڈال کر شیرہ ڈال دین اور خوب ملا کر قدرے توقف کریں

پھر اوتار کر بے ٹھنڈا ہونے کے معترف میں لائیں کیسا لذتہ ہوگا کہ قابل بیان نہیں۔  
 قسم - ملوہ نوز دار بنیہ قوام سوکھی شکر کا۔ رد ایک سیر شکر سفید ڈیڑھ سیر گھی آدھ سیر۔  
 دودھ بھر حاجت۔ کیڑہ ایک چٹاٹک۔ پستہ کشمش۔ ہر ایک آدھی چٹاٹک۔ کتیش و  
 پستہ بریان کر کے رکھ لیں بعد اسکے رو سے کوکھی میں بھونیں جب رنگ مائل بھری ہو جائے  
 اوتار لیں اور پستہ و کشمش ڈال کر ملا دیں پھر سوکھی شکر ملا کر دودھ میں کیڑہ دیکے استہ  
 چھیننے دین کر قابل بندہ جانے کے ہو جاوے پھر ایک سینی میں نکال کر نوز دار نکالنا  
 کر دین بعد سرد ہونے کے نوزین نکال لیں بت باذاتہ ہوگا۔

قسم - پنڈی۔ رد ایک سیر گھی تین پاؤ۔ شکر سو سیر۔ دودھ بقدر حاجت۔ جہاڑ۔  
 پستہ کشمش۔ بادام۔ چرو پھی۔ کھوپرہ۔ چلنوزہ۔ منقی۔ ہر ایک ایک چٹاٹک۔ گوند پاؤ۔  
 کھانے پاؤ بھر۔ کیڑہ ایک چٹاٹک۔ تمام میوہ دن کو ملاو کشمش۔ منقی کے باریک کا کر  
 خوب بریان کر لیں پھر گوند و کھانے علیحدہ علیحدہ بریان کر کے میوہ میں ملا دیں بعد  
 اسکے رو سے کوکھی میں بریان کرین جب رنگ بادامی ہو جائے میوہ گوند کھانے ملے ہو  
 ملا دیں پھر چلے سے اوتار کر شکر ملائیں اور تھوڑا تھوڑا لگن میں نکال کر گرم دودھ کیڑہ  
 ملا کر چھیننا دیکر بقدر خواہش پنڈیاں بنا دیں بہت لذتہ ہو گئی۔

ترکیب سمنک بنائے تھی۔ گیہون کو صاف کر کے پانی میں بجاو دیں اور ایک  
 طرف میں پھیلا کر اوپر کپڑہ بھگو کر ڈالیں دین اور پانی روز چھتر دیکیں کبھی سایہ میں کبھی  
 سڑپ میں رکھ دیں جب وہ تین چار دن میں اکھوے نکال لاوے اوتار بھر اور تھوڑی  
 ڈیڑھ اوٹکل کے ہو جا دیں تو اسے دھوپ میں خشک کریں اور مع اکھوہ دن۔ کے  
 پیکر میدہ چھان لیں۔ اسی میدے کو سمنک کہتے ہیں مگر یہ معمولی ہر عمدہ سمنک ہے  
 اگر صرف اکھوے سبز لیکر اکھوے بھگوا دیں و شل میدے کے پس لیں یہ نہایت آغی ہو گئی۔  
 قسم - ملوہ سوہن پٹری۔ میدہ ایک سیر شکر سو سیر جڑ ایک عدد۔ آخر ڈھ پستہ

چند دھبی چلوڑہ۔ ہر ایک ایک چٹانک۔ گھی آدہ سیر۔ سنک پون پاؤ۔ مشک ایک ماشہ  
 کیوڑہ ایک چٹانک۔ پیلے میدے میں سنک و شکر ڈالکر خوب ملائیں کہ ایک ذات ہو جائے  
 پھر چولھے پر رکھ کر سو پاؤ پانی ڈالکر تیز آگ کرین لیکن کفہ بہت چالاک کے ساتھ پھرتا  
 رہے بعد اسکے جب قوام پر آجائے تھوڑا تھوڑا گھی ڈالکر کھپاتا جاوے یہاں تک کہ  
 اس گھی کھپ جاوے گھی کے ڈالنے کے آج نیم کر دین پھر استمانا قدر سے نکال کر ٹھنڈا  
 کر کے دیکھیں اگر جم کر وہ فوری چوٹ دینے سے ٹوٹنے لگے تو اتار کر مغزیات و خوشبو  
 میکا اوسین ملا دین اور سینی میں ہوائی پستے کی چھڑک کے اوس پر جاوین اور فوراً نکال  
 پونڈ کا بناوین اچھوٹے چھوٹے ظروف میں ہوائی چھڑک کے جاوین بہت لذیذ ہوگا  
 قسم۔ حلوہ سوہن پڑی دوسری ترکیب۔ دودھ چہ سیر۔ سنک پاؤ بھر۔ میدہ ایک سیر  
 کیوڑہ ایک چٹانک۔ شکر سفید ڈھائی سیر۔ گھی آدہ سیر۔ رستہ۔ بادام۔ ہر ایک ایک چٹانک۔  
 پیلے پستے بادام کو کا کر رکھ لیں بعد اسکے سنک کو کر ڈالی میں ڈالکر آدہ سیر دودھ ڈالیں اور  
 خوب کھنے سے ملاوین جب بالکل مل جائے تو میدہ ہمراہ ایک سیر دودھ ملائیں اور سب کے ایک ذات  
 کر دین اسی طرح ٹھنڈا کر سیر سیر بھر دودھ ڈالکر کھپاوین مگر کفہ برابر چلائے جائیں پھر آج  
 قدر سے تیز کر دین جب مثل کھوئے ہو جائے آج نیم کر کے شکر ملائیں اور خوب کھنے سے ایک ذات  
 کر دین بعد اسکے تھوڑا تھوڑا گھی مسیتے جاوین اور چالاک سے گھومتے جائیں جب خوشبو  
 آجاسے نصف بادام۔ پستہ اوپر دین اور نصف کی ہوائی کا کر رکابی پر بچا کر حلوہ پڑی  
 اور بچا لیں جب ٹھنڈا ہو جائے نکلیان رکابی سے نکال لیں کمال ذائقے کا ہوگا۔  
 قسم۔ حلوہ سوہن شہید میرزا سکندر شکوہ۔ سنک آدہ سیر۔ میدہ ایک سیر۔ دودھ بارہ سیر۔  
 شکر سفید تین سیر۔ مغز بادام آدہ سیر۔ زعفران چہ ماشہ۔ گھی آدہ سیر۔ پیلے سنک کو پانی میں  
 گھول کر مان کرین پھر میدہ ملا کر پچائیں جب گاڑا ہو جائے دودھ ڈال دین اور برابر آج کر کے  
 کھنے سے چلاتے جائیں جبکہ دودھ اوس میں مل کر کھوئے ہو جائے شکر ڈالکر ملائیں اور گھی تھوڑا

تھوڑا دینا شروع کریں جب قوام اوسکا ٹھیک آجاوے مغز بادام و زعفران بیکر ملائیں اور اوتا کر سینی میں جائیں بہت خوش فیر ہوگا۔

قسم ۱۱۔ حلوہ سوہن دوسری ترکیب مجوزہ شائزادہ موصوف۔ میدہ ایک سیر شکر سفید۔ چار سیر۔ گھی پانچ سیر۔ سنک آدہ سیر۔ پہلے سنک کو پانی میں ڈالکر دو تین جوش دیں۔ تیرہ شکر کا ملا کر ایک شب کھ چھوڑیں صبح کو قدرے گھی سے میدہ بھونکر داخل کریں اور سب کو چھلے پر رکھ کے آج دین جب قوام اوسکا درست ہو جاوے قدرے قدر گھی کر کھاتے جائیں بعد تیاری ایک سینی میں قدرے نکالکر دیکھیں اگر جم کر ٹوٹنے لگے اوتار لیں۔ یہ قدرے وقت کریں پھر اوتا کر سینی میں جمادین اور لوزین بنا کر رکھ لیں نہایت عمدہ ہوگا۔

قسم ۱۲۔ حلوہ سوہن پٹری سالار جنگی۔ سنک آدہ پاؤ۔ میدہ آدہ سیر۔ دود پانچ سیر۔ بالائی دوسیر۔ قند سفید ڈیرہ سیر۔ گھی آدہ سیر۔ مغز بادام آدہ سیر۔ زعفران ایک تولہ۔ پہلے میدہ اور سنک کو ملا کر پکا دین جب گاڑا ہو جاوے دودہ ڈال دین اور برابر آئین کتے رہیں جب دودہ اوسمیں جذب ہو جائے شکر دیکر ملا دین پھر بالائی و مغز بادام و زعفران دیکر ملا دین پھر گھی تھوڑا تھوڑا کر کے دین جسوقت قوام پٹری کا ٹھیک ہو جاوے اوتار لیں بہت خوش فائدہ ہوگا۔

قسم ۱۳۔ حلوہ سوہن پٹری دوسری ترکیب سے۔ سنک پاؤ بھر۔ دودہ دس سیر۔ میدہ ایک سیر۔ قند دوسیر۔ گھی سواد سیر۔ زعفران چار ماشے۔ کیوڑہ ایک چٹانک۔ پہلے میدہ و سنک کو دودہ میں گھول کر چڑھا دین جب وہ خوب گاڑا ہو جاوے شکر سفید ڈالکر ملا دین تھوڑی دیر کے بعد تھوڑا تھوڑا گھی کر کے دین جب تیار ہو جاوے زعفران کیوڑے میں حل کر کے دین اور اوتا کر فوراً جمادین نہایت فائدہ کی ہوگی۔

نوٹ۔ پٹری میں یا اور حلوہ سوہن میں جسوقت سے کڑاؤ نہ آئیں کچھ رار چلاتے جائیں ورنہ دماغ لگ جائے۔

### فصل دوسری قساٹھائی کے بیان میں

قسم ۱۔ برقی آئین کھوپڑے کا رہتا ہوا اور کھوپڑے دودہ کا اس طرح بنایا جاتا ہے کہ دودہ کو کڑائی

مین ڈالکر جو سن کر مین جب گاڑا ہونے کے قریب ہوا سوقت سے پھرا شروع کر مین بلکہ اگر پہلے ہی سے بعد گرم ہونے کے دودھ کو پھراوین تو بہتر ہو اس لیے کہ نیچے داغ نہ لگے یا کھج  
کہ وہ ایسا ہو جائے کہ کھوٹا ٹھنڈا ہونے سے بن جائے او سوقت اوتار لیں مگر پھر بھی چلا کر مین  
کہ گھی نہ چھوڑ دے یہ کھویہ کی ترکیب بیان ہوئی اب یہی تیار شدہ کھویہ ایک سیر شکر یا  
قند سفید ایک سیر گلاب ایک چمٹا مکہ گھی پاؤ بھر پہلے کھوٹے کو گھی مین اسطرح بھونیں  
کہ اثر رطوبت کا اوسمین باقی نہ رہے اور دانے دار ہو جائے مگر اسقدر خیال رکھنا ضرور ہے  
کہ نرم آنچ رہے اور داغ نہ لگے جسقدر رنگ کھوٹے کا سفید رہے او سیکدر عمدگی ہو۔  
پھر شکر یا قند کا قوام کر کے کھویہ مین ڈال دین اور خوب ملا کر گلاب دین اور ایک تھال مین  
ٹکا کر پھیلا دین پھر ورق وغیرہ لگا دین جب ٹھنڈی ہو جاوے لوزین بقدر خواہش کا ٹالین  
اگر رنگین منظور ہو شیرے مین جو رنگ چاہیں دیکر ڈالیں اگر زیادہ عمدہ منظور ہو باوام و ستم  
و بالائی ہمارا کھویہ کے ملائین اور اسکو باوام کی برنی یا پستے کی برنی کہتے ہیں اور اگر بجا  
کھویہ کے بالائی ڈالیں تو اور بھی عمدہ برنی ہوگی۔

قسم۔ پیرا۔ کھویہ ایک سیر۔ پستے ایک چمٹا مکہ۔ شکر سفید یا قند ایک سیر۔ کیوڑہ یا گلاب  
ایک چمٹا مکہ۔ کھویہ کو آگ پر کڑائی مین رکھ کر شکر یا قند سفید ڈالکر ملاوین یہاں تک کہ ایک تہ  
ہو کر بستہ ہو جائے او سوقت کیوڑہ ملا کر اوتار لیں اور پیڑے بنا لیں پھر پستے کی بار ایک  
ہوالی کاٹ کے ہر چار طرف لگا دین۔ مگر برہو پکانے کے یا احتیاط ضرور ہو کہ داغ اور رنگ نہ آئے یا  
قسم۔ بالائی کے پیڑے۔ بالائی ایک سیر۔ کیوڑہ ایک چمٹا مکہ۔ اگر رنگین منظور ہوں زعفران  
تین ماشے۔ شکر سفید دانے دار یا مصری ایک سیر۔ پستے دو تولے۔ بالائی کو دیکھی مین ڈالکر نرم  
آنچ پر بھونیں مگر ماتھہ برابر چلا جاوے کہ نہ گھی چھوٹے نہ داغ لگے جب خوب گاڑی ہو جا  
کہ سرد ہونے سے بستہ ہو جاوے گی کیوڑہ دیکر اوتار لیں۔ درصورت رنگین کے زعفران ہمارا  
کیوڑے کے پسکر دین یا جو رنگ منظور ہو۔ اور مصری بار ایک کو مکہ یا سکر دانہ دار ملا کر پیرا

اور پستے کی ہوائی باریک کتر کر ہر چار طرف لگا دین نہایت خوش فزہ ہونگے۔

قسمتھم۔ برنی ناریل کی۔ ناریل کی گری ایک سیر کھویہ آدہ سیر شکر سفید ڈیڑھ سیر ملاں ایک چٹنا مک۔ گھی پاؤں مکھ۔ ناریل کی گری کو خوب شفافی کے ساتھ نہایت باریک پسین مکھ ہموار کھویہ کے ملا کر موافق ترکیب مذکورہ بالا برنی بنا دین نہایت آبدار ہوگی اس طرح جس چیز کی برنی بنا نا منظور ہو پیکر اور کٹا نصف یا چارم کھویہ ملا کر برنی بنائیں اور اس طرح ہر چیز کے پیرے بھی بنائے جاتے ہیں۔

قسمتھم۔ جلیبی۔ میدہ عمدہ لیکر دسین خمیر ملا دین مثلاً ایک سیر میدہ ہو تو آدہ پاؤں خمیر ایک گرم پانی سے کھو لکر میدے میں ملائیں اور خوب لت کرین پھر گھی درون کجہ درون ہموار ایک آدہ ہی چٹنا مک ملا کر مثل شہا کے گاڑا کرین پھر قدر سے وقت کرین کہ خمیر اٹھ اٹھ بعد اس کے قوام شکر سنیدہ کا جست تیار کرین اور گھی کڑا پانی میں چڑا کر گرم کرین پھر ایک مٹی کی ٹمھیا میں برابر چنے کے چید کر کے اونگلی سے بند کیے رہیں اور اس سے یکہ خمیر پٹے ہوئے کو دسین بھر کر کڑا پانی پر لیجا مین جسد ر بڑی بنا نا منظور ہو اونگلی ہٹا کر ہاتھ کو گردش دین دسین پھیرے گھما کر سوراخ بند کر لیں پھر اسی طرح دوسری جگہ جلیبی بنا دین اس طرح جب کڑا پانی بھر جاوے اور سو وقت کھایا ہٹالین اور جلیبیوں کو اولٹ دین جب سُرخی دونوں طرف آجائے نکال کر شیرے میں ڈبوئیں جب شیرہ پی چکیں نکال کر علیحدہ رکھتے جائیں پھر اسکے واسطے کڑا پانی مثل ماہی تو سے کے درکار ہو۔

قسمتھم۔ ارقی۔ دھوئی ماش کی دال کو خوب باریک پیسے یا بجائے دھوئی ماش کی دال کے مونگ کی دال لین بعد اسکے فی سیر پاؤں بھروہی دیکر اس قدر لت کرین کہ پٹے اونٹنے لگ لیں اور پتلا مثل شد کے کر کے موافق قاعدہ جلیبی کے شیر تیار کر کے اسے بھی کھایا یا کپڑے میں چھید کر کے بھرین پھر اسی طرح کی کڑا پانی میں گھی ڈال کر گرم کرین اور پہلے دو گول دائرے بنا کر اوس دائرے پر چھوٹے چھوٹے حلقے گول بنا دین جب کڑا پانی بھر جائے اور لکڑی



ایک چاروے دوسری طرف اور کٹ دین جس وقت رنگ بادامی ہو جاوے نکال کر شیرے میں ڈال دین جب خوب شیرہ جذب کر لے نکال کر علی رکھتے جاوین۔  
 قسم۔ بالوشاہی کلان عمدہ۔ میدہ ایک سیر گھی بقدر حاجت۔ پہلے میدہ کو پاؤ بھری دیکر خوب لین بھر تھوڑا گرم پانی دیکر خوب سلین بعد اسکے آدہ پاؤ لگی بھر دیکر او سین ملا دین بعد اسکے ایک چٹانک کیوڑہ اور حسب ضرورت پانی دیکر سخت گوند بن اور بقدر خواہش پیڑے اور اسکے بنا کر موٹی ٹمیان گول بنا کر رکھین اور قدر سے دہی میں تھوڑا لگی ملا کر برود جانب کل دین بعد اسکے کڑائی میں گھی ڈال کر گرم کرین اور نرم آج پر بیان کرین جب تک بادامی ہو جاوے شکر کا شیوہ پہلے سے تار بند تیار رکھا ہوا اور قدر سے کیوڑہ او سین ملا ہو بالوشاہیان اور تار کر او سین ڈالتے جائین جب وہ شیرہ او سپر اچھی طرح چڑھاو اور فکلی پر آوے علیہ نکال کر رکھ دین یہی وزن خستہ خربے کا ہے۔ اگر دودھ سے بجائے پانی کے میدہ گوند ہا جاوے زیادہ عمدہ ہوگا۔

قسم۔ شکر پارہ۔ میدہ سیر بھر۔ بالائی پاؤ بھر۔ بادام کی گری آدہ پاؤ۔ کیوڑہ ایک چٹانک دودھ بقدر حاجت۔ پہلے میدہ میں بادام پسکر ملا دین جب خوب مل جاوے بالائی ڈال کر خوب سلین بعد اسکے دودھ سخت گوند بنا کر ایک روٹی موٹی بناوین اور برابر ایک ایک انچ کے ٹکڑے پر بٹھری سے کاٹ دین بھر دوسری طرف سے اس طرح شروع کرین کہ چھوٹے گوند ہا جائین بعد اسکے شیرہ سفید شکر کا خوب چست تار بند تیار کر کے او سین کیوڑہ ملا دین اور شکر پارے گھی میں بریان کر کے او سپر شیرہ مثل بالوشاہی کے چڑھاوین جب خوب چڑھاو نکال کر علیہ رکھ لین۔ اس طرح اور اسی وزن سے خربے بھی بنتے ہن۔

قسم۔ بادام پاپتے کے شکر پارے۔ میدہ ایک سیر۔ بادام کی گری ایک سیر۔ گھی بقدر حاجت۔ بالائی پاؤ بھر۔ دودھ ایک سیر۔ کیوڑہ ایک چٹانک۔ دودھ کو کھپا کر بادام او سین میں گر خوب باریک ہو جائین احتیاطی چھان لین اور کیوڑہ ملاوین بعد اسکے میدہ کے

آودہ پاؤں گئی دیکر خوب مسکین پھر بالائی ملا کر اوس دودھ سے جس میں بادام ملا ہوا ہو گوند بینا  
مولیٰ روٹی بنا کر شکر پارے کا مکمل نہ کورہ بالا گھی میں بریان کرین اور شیرہ تازہ بند تیار رہے پھر  
شکر پارے اوس میں ڈال کر فلاں شیرے کا چڑھائیں نہایت خوش ذائقہ ہونگے۔ یا بادام  
میں کے شیرے میں ملا کر شکر پارے بریان کر کے اوس چڑھائیں۔

قسم۔ لڈو موتی چور کے۔ دال چنے کی ایک سیر۔ دہی چمک پاؤ بھر۔ دال کو پانی میں مچھلی  
اور باریک مثل میدے کے ستن پر پیس لین پھر کپڑے میں رکھ کر چھان لین بعد اسکے ایک  
چٹا مک گھی ملا کر ایک پھر کامل لت کرین پھر وہی ملا کر خوب سب کو ایک ذات کر دین گزشتہ  
شہد کے پتلا رہے قدرے تو قند کرین پھر آودہ پاؤ کشش اور آودہ پاؤ چروہی گھی میں بریان  
کر لین بعد اسکے کر دہائی میں گھی ڈال کر گرم کرین اور جھرنے سے مین کو کر دہائی میں چھان لین  
پہلے سے شیرہ تیار رہے نکیتان اوتا کر اوس میں ڈالتے جائیں جب شیرہ پی چکیں نکال لین بعد  
اسکے آودہ سیر باریک قند یا دانے دار شکر یا مصری لیکر ملا دین اور کشمش چروہی ڈال کر دودھ  
کا چھینٹا دید کر جتنے بڑے لڈو بنانا منظور ہو بنا دین نہایت ذائقہ دار ہونگے۔

قسم۔ لڈو موتی چور کے چار رنگی جس میں چنے کا ایک سیر۔ دہی چمک پاؤ بھر گھی ایک چٹا  
کے باہم ملا کر خوب لت کرین اور بقدر حاجت دودھ ملا دین کہ مثل شہد کے پتلا ہو جاوے  
بعد اسکے چار حصے اس میں کی پیشی کے کرین ایک حصہ زعفران خالص سے زرد و دھوا  
زعفران اور حلی ہوئی ڈلی سے سبز تریشتر اشخون یا شہاب سے سرخ۔ چوتھا حصہ آبنال  
جامن یا قالے سے نالساائی رنگ دین بعد اسکے ان سب کو موافق ترکیب کو رو بہ بالا  
علیہ بریان کر کے الگ الگ شیرے میں ڈالیں جب چاروں رنگ کی نکیتان شیرہ  
پی چکیں سب کو ایکجا کر کے مثل ترکیب مذکور کشمش چروہی و مصری ملا کر دودھ کا چھینٹا  
دیکر لڈو تیار کرین نہایت خوش رنگ اور لذیذ ہونگے۔

قسم۔ ریوڑی۔ شکر سنید کو لیکر قدرے پانی ڈالیں اور کر دہائی میں ڈال کر قند کرین

مگر بار بار دھتے جا میں جب تابراو کا بند چنے لگے اور ایسا ہوا۔  
ایک سینی میں گھی لگا کر نکال لیں جب ہاتھ گرمی برداشت کر لے لگے اور سوت اوسے لیکر  
ایک کپل موٹی سی کسی دہتی میں جو استاد ہو گا کر او میں لپیٹ کھینچتے ہیں جب سخت ہونے  
لگے موافق خواہش بتیان بنا کر ریوڑیان چھری سے کا کر سفید تل بریان ہر دو جانب دین  
مگر وقت تو ام کرنے کے مگلاب خالص واسطے خوشبو کے ضرور ڈالیں نہایت عمدہ ہوگی۔

قسم۔ مگلاب جاسن۔ کھوہ ایک سیر سیدہ ڈیرہ پاؤ۔ مگلاب آدہ پاؤ۔ پہلے کھوئے میں مید  
ڈال کر خوب سلین بعد اسکے ایک چٹانک گھی مع مگلاب ڈال کر ملائیں اور سخت گوند ہر او کے چھوٹے  
چھوٹے پیسے لیکر چورسے کی طرح بنا کر شیر و تار بند شکر سفید کا تیار کر پانچ در گھی میں بریا  
کر کے اوپر شیر و مگلاب آمیز مثل بالوشاہی کے چڑھا دیں نہایت خوش مزہ ہونگی۔

قسم۔ نقل۔ شکر سفید کا چست شیر ایسا تیار کریں کہ گرتے گرتے جم جاوے بعد اسکے  
او میں کبودہ ملا کر بھوننے خستہ چنے مسلم لیکر کڑاؤ میں ڈال دیں اور کڑاؤ کو جنبش دیا شروع  
کریں پھر اوپر سے ایک چمچے میں شیر و لیکر اوں چوں پر ڈالنا شروع کریں بوجہ حرکت  
کڑاؤ کے وہ شیر و علیحدہ علیحدہ سب پر چڑھ جاوے گا اور گول ہوتے جاوے گے اس طرح  
الائیچی دانہ بھی الائیچی کے دانے یا خستہ بھوننے چنے کے بنائے جاتے ہیں۔

قسم۔ نقل۔ بادم۔ بادمون کو پانی گرم مین ڈال دیں اور فوری نکال لیں اس کے چھلکے نرم  
ہو جاویں گے اور کدور کر کے تری او کی سوکھا دیں پھر تھوڑے رو یا میدے کے ہمراہ  
پنیل میں ڈال کر بھونیں جب رنگ بادمون کا بادی مائل بسرخی ہو جائے اور سوت سید سے  
کا لکر پونچھ ڈالیں اور شیر و تار بند چست بنا کر مثل بالوشاہی وغیرہ کے اوپر چڑھا دیں اور  
اسی طرح ہر ایک میو کا مثل پستہ و چلنوزہ وغیرہ کے نقل بننا ہو۔

قسم۔ نقل۔ بادم نمکین۔ جب بادمون کے چھلکے دور کر کے او کو سوکھا چکیں اور سوت  
سید کے ہمراہ ڈال کر بھونیں جب سرخی آجاوے اور تار لیں اور بادم نکال کر کپڑے پونچھ ڈالیں

بعد اسکے ایک پتیلی میں موافق ڈالتے کے نمک و مرچ پسا ہوا ڈال کر بادام کو ڈال دین اور پانی کا چھینٹا یا دودھ کا دیکر نرم آئینہ پر بھون میں نہایت ڈالتے کے ہونگے اسی طرح پستہ پلنوزہ وغیرہ کا بھی نقل بن سکتا ہے اور نہایت ڈالتے کا ہوتا ہے اور واسطے خوشبو کے بردقت چھینٹا دینے کے پانی یا دودھ کے عوض گلاب یا کیوڑے کا چھینٹا دین نہایت خوشبودار ہو گا اور اگر قدرے عرق لیون بھی ہر اہ خوشبو کے دین بہت بافزہ ہو گا۔

قسم سوم۔ سنٹائی پیٹھ۔ پیٹھ کو چھیل کر صاف کرین بعد اسکے کو سچ کر مثل مربے کے چونے کے پانی میں بھگو کر قدرے پھٹکری ڈالتے او بالین پھر اس کا پانی خشک کر کے دو تین شیرے کے پروردہ کر کے بالین بعد اسکے شیرہ نہایت چست مثل نقل بادام وغیرہ کے تیار کر کے پھٹنا دیکوڑ ملا کر اسکی ڈالین پر چڑھا دین۔ اسی طرح ہر ایک چیز کی مثل سکنجبین و چندر دگا چڑھ کر دو وغیرہ کے سنٹائی بنائی جاتی ہے اور نہایت ڈالتے کی ہوتی ہے۔

قسم چہم۔ بھمے پیٹھ کے پیٹھ کو چھیل کر اس کے بھمے کاٹین اور چونے کے پانی میں بھگو کر پھٹکری کے پانی میں او بال ڈالین پھر پانی اور کا خشک کر کے تھوڑے شیرے میں دو تین مرتبہ پروردہ کر کے موافق مذکورہ بالا او سپر شیرینی چڑھا دین اسی طرح ہر ایک چیز کے بھمے پر مثل لوکی دشکرتند و خربزہ خام وغیرہ کے شیرینی چڑھائی جاتی ہے۔

قسم لٹو مونگ کے۔ دال مونگ کی ایک سیر زعفران دو ماشے۔ کیوڑہ ایک ماشہ الائچی دو ماشے۔ شکر عمدہ ایک سیر۔ دودھ بقدر حاجت۔ دال مونگ کی بھگو کر دو تین بالین پھر اسے سوکھا کر نجاڑے سے بھنوا کر ہر ایک میدہ پسوا میں پھر اسے پاؤ بھر گھی میں بھونکر اوتار لین بعد قدرے مٹھ ہونے کے شکر ملا میں اور زعفران و الائچی کیوڑے میں مسکرا دین یا دودھ میں زعفران و الائچی کیوڑے سے مسکرا ملا دین اور دودھ چھڑک کر لٹو بنا دین اور چار میں کشمش و چروخی بھی بریان کر کے ڈالین یا اسی طرح بنا دین نہایت ڈالتے کے ہونگے۔

قسم لٹو دال کے۔ تل سفید عمدہ دو ہونے ہوئے ایک سیر شکر سفید ڈیڑھ سیر مرچ سیاہ

پہلے تل کو خالی کرنا دین ڈال کر بھون ڈالیں بعد اسے شکر کا شیر و نہایت چست تیار کر لیں پھر تل او میں ڈال کر ملا دین اور اوتا کر مرچ سیاہ پیکر ملا دین جب ہاتھ گرمی سے سینے سے خجہ اہش لہو دینا دین نہایت ذائقے کے ہوتے ہیں۔ اسی طرح چنے خستہ چھلے ہوئے اور مرمرے و گیہوں وغیرہ کے لٹو یا ٹکیاں بنائی جاتی ہیں صرف اسی قدر فرق ہے کہ تل گھر میں بھونے جاتے ہیں اور یہ چیزیں بھاڑے کی بھوئی ہوئی ہوتی ہیں ٹکیوں پر مرچ شیر و گڑ یا شکر کا چست تیار کر کے مثل لالچی دانہ و نقل کے گڑائی میں ڈال کر بندش دیتے جائیں اور شیر و ڈالتے جائیں کہ الگ الگ اور نہ شیر و چر ہے نہایت خوش ذائقہ ہوتی ہیں اکثر مجالس وغیرہ میں صرف کے واسطے چاہیے ہوتی ہیں۔

قسم۔ خربزہ کے بیج پکے ہوئے۔ منہ تخم خربزہ ایک سیر شکر سفید آدہ سیر کیوڑہ ایک چٹا مکہ ڈال لالچی ایک ماشہ۔ کیوڑے میں دانے لالچی کے پیکر رکھ لیں بعد اسے تخم خربزہ لیکر ایک پتل میں ڈالیں اور نیچے نرم آٹھ کرین پھر اسے بھونے جا دین جبے نگ اور سکا بادامی چٹا خشک شکر ڈال کر ملائیں اور کیوڑہ لالچی ملا ہوا براہ قدرے پانی کے دین گرائنا کہ جیسے شکر بھیگ کر بھون پر لپٹ جائے نہایت خوش مزہ ہوتے ہیں۔ اسی طرح جس جس چیز کے بھوننے سے منہ چاہیں پاک لیں۔ اگر رنگین منظور ہوں پانی و کیوڑے میں رنگ زعفران یا شہاب و شیر کا ملا کر دین نہایت خوش رنگ و خوشبودار و با ذائقہ ہونگے۔

قسم۔ کچلہ۔ سیر ایک سیر گھی دو سیر کیوڑہ ایک چٹا مکہ۔ شکر سفید دو سیر۔ دودھ بقدر حاجت۔ یہ سکا تو ام مثل قوام بالوشاہی کے تیار کر کے کیوڑہ او میں ملا کر رکھ لیں بعد اسے ایک چٹا مکہ گھی دیکر دودھ سے گوند میں نہ سخت رہے نہ بہت پتلا ہو پھر ایک لائے پر گھی لگا کر ادھر ایک پیڑہ جتنا منظور ہو لیکر اس لائے پڑے پر پیلن سے برابر یں اور گھی او سپر لگا کر تہ کر لیں پھر پیلن سے او کو بڑھائیں اور گھی لگا کر تہ کر لیں۔ ہر مکین ان تین بنا دین جو مد گھی کے درمیان میں ہونے کے یہ تین مثل پراٹھے کے

علحدہ علیحدہ رہیگی اور کر عجل کرنے کی وجہ سے یار یک ہوتی جائیں گی بجز اسکے اوستے  
چوتھ لپیٹ کر گئی میں بریان کرین اور مثل بالوشاہی کے وہ شیرہ جو تیار رکھا ہوا وہین ڈبو کر  
شیرہ اور سپرچا وین ایسے نرم و پرت دار و خوش ذائقہ ہو گئے کہ قابل بیان نہیں۔

**خاتم بیان میں چاقو و نوشخ باضم و مسی کے سہم و فصل دین**

**فصل پہلی بیان میں اقسام چاکے این سا شمین ہین**

چائے پکانے کا طریقہ۔ یونہی چائے کے بہت سے اقسام ہین مگر اون سب کے تین طریقے  
پکانے کے ہین۔ پہلا طریقہ۔ جو چائے گرین ہوتی ہوا اسکے پکانے کا یہ طریقہ ہے کہ پہلے پانی  
جو ش کرین جب گھولنے لگے اوسمین چائے ڈالین اور خوب پکا دین اسقدر کہ پتی ملنے  
سے بخوبی کل جاوے قبل و سکو اوار کر قدر سے ڈالنا کہ رکھ دین پھر پانی کا چھیننا دیتے  
جاوین اور اوچھالتے جاوین مگر اوچھالتے میں ہاتھ بلند لیجاوین کہ چائے میں ہوا بھی  
لگے اور چوٹ پانی کی پانی پر پڑے کہ رنگ اوسکا خوش رنگ آوے۔ دوسرا طریقہ۔ اوس  
قسم کی چائے کا کہ جسکو آرنج پکوتے ہین یہ ہے کہ پانی خوب جو ش کرین اور ایک کیتلی  
میں تھوڑی چائے ڈال دین پھر اوسمین پانی گرم پھر کر منہ اوسکا بند کر کے اوسکو بہت اکی  
گرمی پر رکھ دین یا کپڑہ کیتلی پر لپیٹ کر علیحدہ رکھ دین تھوڑی دیر توقف کر کے اوسے  
چھانکر معرفت میں لا دین پھر اوسکے سفیل میں گرم پانی دیکر مثل مذکورہ بالا رکھ دین بعد  
تھوڑی دیر کے اوسکا پانی چھان لین پھر تیسری مرتبہ اوسمین پانی دین تین مرتبے کے  
بعد اوسمین رنگا اور بو و ذائقہ نہیں رہتا ہے۔ تیسرا طریقہ۔ اوسکا درجہ کی چائے یا چورہ  
چائے پکانے کا یہ ہے کہ ہمراہ پانی کے ڈالکر جو ش کرین جب پتی گل جاوے اوسکو خوب  
اوچھالین پھر چھانکر معرفت میں لا دین۔ لیکن جو تریسین لکھی گئین غلات اسکے لگا کر جو ش  
آرنج پکوتے یا اوسے درجے کی چائے کے یا آرنج پکوتے کو ش کرین بمبو چاکے یا سبکو چائے ش کرین

اور آئینہ پیکو کے پکائی جائے تو بالکل خراب و بد مزہ و بد رنگ ہوگی۔

قسم ۴۔ چائے منلی۔ چائے منلی سادی چائے کو کہتے ہیں اسکا وزن یہ ہے۔ چائے ایک تولہ پانی ایک سیر۔ شکر پاؤ بھر۔ لونگ۔ الائچی۔ دارچینی۔ ہر ایک ایک ماشے۔ اگر زیادہ خوشبو چاہیں زعفران چار رتی شکر ایک کر دین۔ چائے کو مثل طرز مذکورہ بالا جس قسم کی ہو وہ اسی طریقے سے پکا دیکر شکر ملا کے ایک جوش دین بعد اسکے اشیاء خوشبو ملا کر دین دین اور قدر توفیق کر کے صرف کر دین اگر بہت سخت یا شیرین معلوم ہو گرم پانی اضافہ کر دین قسم ۵۔ چائے دودھ کی۔ چائے ایک تولہ۔ پانی ایک سیر۔ دودھ آدہ سیر۔ شکر آدہ سیر۔ لونگ۔ الائچی۔ دارچینی۔ ہر ایک ایک ماشے۔ زعفران چار رتی۔ لونگ۔ الائچی۔ دارچینی کو بارہ یک سفون کر لیں اور زعفران کو بیس ڈالیں بعد اسکے چائے موافق ہدایت مذکورہ بالا جوش دیکر چھان لیں بعد اسکے دو طریقے دودھ کے ملانے کے ہیں بعض لوگ دودھ کو علیحدہ گرم کر کے یا خام رکھ لیتے ہیں اور چائے میں خوشبو وغیرہ دیکر پالے میں نکال کر بقدر خواہش دودھ و شکر ملا کر نوش کرتے ہیں اور بعض لوگ چائے چھانکر اوسمیں شکر و دودھ ملا کر پکاتے ہیں اور خوشبو دیکر صرف میں لاتے ہیں دونوں طریقوں کا مزہ جدا جدا ہے جیسی جسکے پسند آوے اگر رنگ گلابی منظور ہو قدر سے کتہ پیڑ پاؤ الدین ایسا خوشبو ہوگا کہ میسے بھول گلاب کا۔ اگر زیادہ تکلف کی منظور ہو تو دودھ کو خوب کھپائیں اور چائے میں رنگ زعفران دین پھر چاہیں دودھ و شکر اوپر سے ملا کر صرف میں لائیں یا ہر اہر ڈال کر تیرے مع شکر پکائیں جیسا پسند ہو نہایت خوش مزہ ہوگی۔

قسم ۶۔ چائے بالائی کی۔ چائے ایک تولہ۔ پانی ایک سیر۔ بالائی آدہ پاؤ۔ دودھ آدہ پاؤ شکر ڈیڑھ پاؤ۔ لونگ۔ الائچی۔ دارچینی۔ ہر ایک لہسی ہوئی ہر ایک ایک ماشے۔ زعفران چار رتی چائے کو حسب دستور جوش کر کے چھان لیں پھر بالائی دودھ میں گھول کر چائے میں چھان دین اور شکر و خوشبو ملا کر جوش دین مگر آئینہ نرم کر دین کہ بالائی کا گھی نہ چھوٹے بعد تھوڑی دیر

اوتار لین اگر بالائی کا وزن زیادہ کر دیں اور زعفران بجائے چار رتی کے دو ماتے لین تو نہایت درجہ خوش مزہ و خوش رنگ ہوگی۔

فستق - چائے نکلیں۔ نکلیں دودھ کی عمدہ نمین ہوتی ہے نہ سادی۔ صرف بالائی کی چائے نکلیں عمدہ ہوتی ہے۔ سبب شاید وزن مذکورہ بالا کے موافق لین اور بجائے شکر کے نمک موافق ڈالتے کے ملائیں۔ **قہوہ کا بیان**۔ قہوہ جسکو بن و کافی کہتے ہیں عرب اور عجم اٹھکستان میں اسکا رواج بہت ہے اہل ہند بہت کم استعمال کرتے ہیں مگر ہاں تھوڑا سا گدرا ہو کہ بیت السلطنت لکھنؤ میں لوگ محرم میں کھایا کرتے تھے اب وہ بھی ترک ہو گیا۔ عرب و عجم اسے بالکل جلا ڈالتے ہیں اسی وجہ سے وہ نہایت تلخ ہوتا ہے جیسا کہ بعض حضرات نے کوہِ معلیٰ یا مدینہ مکرمہ یا کربلا سے مسئلے کی زیارت سے مشرف ہو کر وہاں نوش فرمایا ہوگا مگر اگر نیرنگ بیان اچھا بھونا جاتا ہے۔ اکثر بھڑ بھوٹے بھی اسکو بھونتے ہیں اور فی الحال اسکے بھوننے کا گھر میں طریقہ یہ ہے کہ مٹی کا ظرف لیکر گونے کی نرم آنچ پر رکھیں اور وہ آہستہ آہستہ ڈاکر تنکوں کے سٹھے سے چلاتے جائیں جو کچھ اوسکے پھلکے اوپر اوس کے جدا ہو کر آئیں اونچیں پھونک دین یہاں تک اودکو نرم آنچ پر بھونیں کہ اوپر سے وہ بالکل سیاہی ہو جائیں تب ایک دانہ لیکر دیکھیں اگر اوپر کے رنگ کے موافق اندر کا بھی رنگ ہو گیا ہو تو ہونگے ورنہ اور بھونیں بعد اسکے اوسکو فوراً کسی کپڑے پر نکال کر اوسی کپڑے سے پونچھ ڈالیں کہ سیاہی جاتی رہے پھر اوسے خوب باریک کھل میں پیس کر کسی شیشی میں رکھ لیں۔ اسکے نیچانے کا طریقہ یہ ہے کہ پیلے پانی جوش کریں اور خوشبو وغیرہ جو دینا ہو دین بعد اسکے قہوہ ڈاکر قدرے توقف کر کے اوتار کر چھان لین اگر زیادہ پکائیے تلخی آجائگی اور بد رنگ ہو جائیگا۔

فستق - قہوہ سادہ۔ قہوہ پسا بٹھا ہوا ایک تولہ۔ پانی تین پاؤ۔ لونگ۔ الائچی۔ دارچینی زعفران۔ ہر ایک چار رتی۔ شکر پاؤ بھر۔ قہوہ کو حسبِ دستور جوش کر کے شکر ملا کر قدرے جوش دین بعد اسکے مصرف میں لائیں نہایت خوش مزہ و خوش رنگ ہوگا۔



قسمت۔ قہوہ دودھ کا۔ قہوہ بھجنا اور پسا ہوا ایک تولہ۔ پانی تین پاؤ۔ دودھ آدہ سیر  
لوہک۔ الائچی۔ دارچینی۔ زعفران۔ ہر ایک چار رتی۔ قہوہ حسب ستور جوش کر کے  
چھان لین پھر دودھ کو مع شکر ملا کر پچائیں چاہے قہوہ علیحدہ جوش کر لیں اور شکر دودھ جو  
شیدہ قہوہ میں ملا کر صرف کریں دونوں طرح ذائقے کا ہوگا۔

قسمت۔ قہوہ بالائی دار۔ قہوہ ایک تولہ۔ شکر پانچ بھجڑ۔ دودھ آدہ پاؤ۔ بالائی پاؤ بھر۔ الائچی  
لوہک۔ دارچینی۔ زعفران۔ ہر ایک چار رتی۔ قہوہ حسب ستور جوش کریں بعد اسکے بالائی  
کو دودھ میں گھول کر قہوے میں چھان دین اور شکر ملا کر اسکو نرم آئین پر مش چاہے کے  
جوش دین بعد اسکے اوتار کر معرفت میں لائیں۔ مگر قہوے کا رنگ مثل رنگ چاہے کے  
نہیں ہوتا ہر اگر مثل رنگ چاہے کے منظور ہو تو ہر وقت جوش کرنے کے قدر پڑا کہتہ  
ڈال دین ویسا ہی رنگ ہو جائیگا جیسا چاہے کا ہوتا ہے زیادہ بالائی زعفران وغیرہ ملا  
سے ذائقہ در رنگ اور عمدہ ہو جائیگا۔ **تفصیل** واضح رہے کہ اوزان چاشنی کے قہوہ چاہے  
میں بین موافق عام ذائقہ کے نہیں ہیں محتاس نک کا اختیار گناتے و بڑھانے کا ہے اگر تخی قہوہ  
یا چائے میں زیادہ ناگوار معلوم ہو وزن پانی کو زیادہ کر لیں زیادہ چاہے قہوہ پکانے کے لیے  
یہ امر ضروری ہے کہ پہلے تھوڑے پانی میں جوش کر لیں بعد کو دوسرا گرم پانی تیار رہے اور پھر  
سے لیکر ملا دین اور چکھیں جب حسب خواہش تلخی باقی رہے اسوقت اور اشیاء ملا دین۔  
چاہے یا قہوہ میں نمک نے میں اسکا خیال ضرور رہے کہ جب بالائی یا دودھ ملائیں فوراً نمک  
نہ ایلن اسلے کہ خوف پھٹ جانے کا ہے چاہے کہ پہلے اسکو قدرے جوش دین بعد اسکے نمک  
ملا کر چکھ لیں جب حسب خواہش تلخی ہو جائے جوش دیکر اوتار لیں۔ اگر دودھ یا بالائی علی  
کا منظور ہو تو چاہے یا قہوہ میں جو کہ معرفت رنگین ہر نمک حسب ذائقہ ڈال کر ملا دین۔ شکر چاہے  
برقہ کے واسطے نہایت سفید و صاف ہونا چاہیے۔ یہ دونوں چیزیں نہایت نازک ہیں اگر ذرا  
بھی سیلاہن ہو گا مزہ در رنگ خراب ہوگا۔ اس واسطے ضرور ہر کہ بجائے شکر سینہ کے

قند یا مسری عمدہ ہو۔ اگر زیادہ مسری کو عرب و حجم قند کا استعمال کرتے ہیں۔

**فصل دسویں ذکر طین بعض نسخ سفوف جبن و خمیر و معجون و**  
**طریفیل و نمک سلیمانی مقوی معدہ و دفع ریح و صلاح ہضم کما انہا و زین**

نسخہ۔ طریفیل رافع تخیر و خفان جو واسطے شرف الدولہ بہادر کے تیار ہوا تھا بزرگ گارین  
گل سیول ابرہیم خام ہر ایک ایک چٹناک۔ گل منڈی سبز چار تولے۔ گل نقشہ کشیدی ایک لاشہ  
گل گاوزبان تین تولے۔ پوست بلبلہ کابی چار تولے۔ پوست بلبلہ۔ آملہ منقی۔ ہیلہ سیاہ۔  
خمیر ختمش ہر ایک تین تولے۔ تخم کاپو۔ تخم کہو۔ ہر ایک ایک چٹناک۔ مرکاب سیب و  
مرکاب آملہ۔ ہر ایک آدھ پاؤ۔ قند سفید پونے دو سیر۔ روغن بادام چار تولے۔ جملہ دوائوں  
کو باریک پس و چھانکر روغن بادام سے چرب کریں اور قند کا قوام تیار کر کے آدھ پونے ایک  
اوپار لین علامہ دفع تخیر و خفان کے مادہ نزلہ جابر کو بھی نافع ہے۔

نسخہ۔ جوارش آملہ مقوی معدہ و ہاضم و مانع اسہال۔ آملہ منقی تین تولے۔ گلاب فلفل  
جوش کیا ہوا بقدر حاجت۔ آملہ منقے کو گلاب میں حل کر کے شربت انار میں ایک چٹناک  
کرب بھی کا تین تولے۔ قند سفید پونے دو پاؤ۔ ملا کر قوام کریں بعد اسکے طباشیر کیو و سبز تور  
ہر ایک تین ماشے۔ حب الاس چھ ماشے۔ پوست بیرون پستہ چھ ماشے۔ دانه الہی خرد چار  
عود غرق تین ماشے۔ سنبل الطیب تین ماشے۔ زرشک چھ ماشے۔ بیاسہ چھ ماشے۔ اسان  
تین ماشے۔ کشنیز خشک چار ماشے۔ باریک پس کو ٹکڑاؤں اور ورق نقرہ دو عدد۔ ورق  
خللا چھ رتی۔ حل کر کے اضافہ کریں اور طرف میں رکھ لیں۔

نسخہ۔ جوب ہاضم و مقوی معدہ و مانع اسہال۔ دارچینی دو ماشے۔ قاکلم کبار چار ماشے  
دانه ہیل چار ماشے۔ ادیان تین ماشے۔ مصطکی رومی۔ عود غرق۔ سنبل الطیب۔ ہر ایک تین  
پوست بیرون پستہ چار ماشے۔ گل سرخ چھ ماشے۔ نمک لاہوری سات ماشے۔ بیاسہ تین

پودینہ خشک چار ماشے۔ دائرہ انار ترش چار ماشے۔ زرشک و کشنیز خشک چھ ماشے۔  
 نمک سیاہ چار ماشے۔ آملہ منقہ پانچ ماشے۔ نانخواہ تین ماشے۔ نمک طعام ایک تولہ۔ باریک  
 پس کو ٹکر آب لیوی کا قندی ملا کر بقدر ایک ماشہ خوب بناوین۔

نستخمہ غیر مقوی قلب و معدہ عارض و سکن حرارت و حایل اسہال۔ براؤہ صندل سفید  
 خوشبودار ایک چٹانک۔ عرق نیلوفر عرق کیوڑہ و عرق بید سادہ ہر ایک پاؤ بھر صندل  
 کو عرق مایہ مذکور میں تر کر کے بعد ایک شب کے جوش کرین اور خوب ملکر عجمان لین۔ نیلوفر  
 لمبا شیر کیوڑہ۔ زہر ہرہ خطائی۔ ہر ایک نو ماشے۔ زرشک منقہ چار تولے۔ کتہ سفید نو ماشے  
 آب انار شیرین ویسی۔ آب انار ترش ویسی۔ آب انار خ۔ ہر ایک دس تولے۔ آب پیٹھہ شوی  
 ہندوہ تولے۔ بدستور اضافہ کر کے قند سفید دراون سے دگنی کا قوام کر کے خمیر تیار کرین۔

نستخمہ۔ روغن مقوی معدہ و محل ریح و ادراہم باروہ۔ اذخر چھ ماشے۔ سینبل الطیب دو ماشے  
 مصطلی رومی پانچ ماشے۔ سب کو پس کو ٹکر روغن بابونہ پون پاؤ۔ روغن کچھ درونگل  
 ایک ایک چٹانک۔ مین ڈالکر ایک ہفتہ دھوپ میں رکھدین۔ بعد اسکے روغن کو صاف کر کے  
 پھر ادویہ مذکورہ کو وزن مذکور کے موافق لیکر اسی روغن کے ساتھ دھوپ میں ایک ہفتہ  
 رکھیں بعد اسکے صاف کر کے تیسری مرتبہ پھر اسی طرح عمل کرین پھر صاف کر کے استعمال کرین۔  
 نستخمہ۔ روغن واسطہ تحلیل ریح اور دافع درد شکم ہی سینبل الطیب۔ اسارون۔ چرائہ

پودینہ خشک۔ اذخر۔ ہر ایک ایک تولہ۔ زعفران چار ماشے۔ سادج ہندی نو ماشے۔  
 دارچینی چار ماشے۔ مصطلی رومی چھ ماشے۔ ادویہ مذکور کو جو کو ب کر کے پاؤ بھر گلاب میں  
 دین اور ملکر صاف کرین بعد اسکے روغن گل پون پاؤ۔ روغن بابونہ آدہ پاؤ اضافہ کر کے  
 نیم گنج پر رکھدین یہاں تک کہ پانی جل جاو اور روغن باقی رہے۔

نستخمہ۔ سفوف اجوائن باضم و کاسر ریح و دافع درد معدہ و اسکا کہ باعث ریح و نفوس  
 ہو۔ نانخواہ مسلم ایک سیر۔ مغز گھیکوار ریزہ ریزہ پودینہ۔ بادیان۔ ہر ایک ایک چٹانک۔ قاقا

و کبار آرد پاؤ۔ وارچینی سدا تین تولے۔ نمک سیاہ۔ نمک لاجپوری قلعہ سیاہ۔ نمک شور تیرہ تولے۔  
 زنجبیل۔ ادیرک۔ ہر ایک ایک چٹانک۔ نمک حمام آرد پاؤ۔ تخم کرفس تین تولے۔ نیمون تین  
 تولے۔ قرفل دو تولے۔ سب کو پیس چٹن کر آب لیووی کا غدی و عرق فناع میں مرکب کر کے  
 ایک چینی کے ظرف میں دھوپ کے مقام پر رکھ دین جب خشک ہو جائے اس کو خوب پیس کر  
 دوسری مرتبہ عرق لیون و عرق لیون ملا کر دھوپ میں رکھ دین یہاں تک کہ وہ عرق بخوبی  
 جذب ہو جائے اگر مرتبہ عرق لیون و عرق فناع ملائے جائیں۔ بعد اسکے بہت خوشک کر کے  
 خشک مسنون واسطے قوت ہضم اور دفع اسہال معدہ و کولہ و باقی۔ زرشک۔ انار و اتریش۔  
 حیا لاس۔ کشنیر خشک بریان۔ بلباشیکہ۔ بیلگری۔ پوست پیرون پیستہ پرنیر و سفید آکیا  
 ہر ایک چہ ماشے۔ پوست اندرون سنگدازہ مرغ۔ خود غرق۔ بیا سے نہ ہر ایک تین ماشے۔ سب کو  
 ہر ایک پیس و چان کر سفوف کر لین۔

نسخہ۔ پیچنین باضم و مقوی و مشتی طعام۔ زرشک پانچ درم۔ پودینہ خشک تین درم۔  
 صغیرہ درم۔ بیا سے ڈیڑہ درم۔ خود غرق دو درم۔ گل سرخ تین درم۔ منبل لطیف  
 دو درم۔ تخم کاسنی پانچ درم۔ بادان دو درم۔ تمام اشیاء کو پیس کر کر ایک پوٹلی باندھ دین  
 گلاب میں بھگو کر شب بھر رکھ دین صبح کو جوش دیکر اوس پوٹلی کو خوب طین اور فناف کر کے  
 آب یہ ایک چٹانک بجا آب انار شیرین آرد پاؤ۔ آب انار تریش ایک چٹانک۔ آب نارنج اور  
 آب پودینہ سبز مردق ہر ایک ایک چٹانک۔ عرق فناع آرد سیر۔ آب سیب ایک چٹانک۔ آب  
 لیووی کا غدی ایک چٹانک۔ قند سفید بقدر قوام ملا کر قوام انگشتی پیچ کر کے آو تار لین۔  
 نسخہ۔ شربت مقوی معدہ و ہضم و قلب و مشتی۔ آب بے آرد پاؤ۔ آب انار شیرین تین پاؤ  
 آب پودینہ سبز مردق پانچ تولے۔ آب انار شیرین و آب انار ترش ہر ایک دس تولے۔ کرفس  
 و مغزی ہر ایک آرد سیر۔ سب عرقوں کو ملا کر باہم کھپا دے جب موافق قوام کے رہا تو  
 معری ڈال کے قوام کرے۔

نسخہ شربت مقوی سمدہ و ہنرم و قاب و شقی۔ آب بہ آردہ پاؤد آب انار شیرین تین پاؤد  
 آب انار ترش پون پاؤد آب پودینہ عروق چار تولے۔ قند سفید پاؤد بھر۔ حسب دستور شربت  
 تیار کریں اور قیل قوام عود غرقی سات تولے مصطکی رومی پانچ ماشے۔ سنبل الطیب سات  
 ماشے۔ پوست بیرون پستہ چہ ماشے۔ ہار یک پیکر ایک پونلی بانہ بین اور قوام مرین ڈالین  
 جب قدرے جوش کھا جاوے خوب ملین جبوقت قوام درست ہو جاوے اس پونلی  
 کو نکال لین اور قوام درست کر کے اوتار لین۔

نسخہ عرق مسمن بدن و مسکن حرارت و مقوی قلب سمدہ۔ آب کدوی دواز ڈیڑھ سیر  
 آب نیشکر تین سیر۔ آب سیب۔ آب امرو۔ آب انار قند بازی۔ آب برگستر۔ آب سنگترہ۔  
 ہر ایک آردہ سیر۔ آب بر۔ آب ناشپاتی ہر ایک پاؤد بھر۔ آب انگور ایک سیر۔ آب آمرا شبنم  
 تین پاؤد۔ آب لیمون۔ آب انار شیرین پانچ پانچ سیر عرق کیڈرہ دوسیر۔ ایک دیگر قلی داد  
 مین ڈال کر ایک پونلی مین ایک تولہ صندل سفید بانڈ کریدے کے نہ پر لٹکا دین اور حسب  
 دستور بنڈا سیر عرق کھینچیں۔

نسخہ۔ ماء اللحم مقوی سمدہ و قلب ہنرم و کاسہ ریاح۔ گوشت بزغالہ چار ماہہ پانچ سیر  
 گوشت خرگ جوان۔ گوشت تیتہ۔ گوشت شیر ایک ایک عدد۔ قرقل چہ ماشے۔ ہیل خرد  
 تین تولے۔ ادراک ڈیڑھ تولے۔ زیرہ سیاہ دو تولے۔ بدستور اسکی بخنی تیار کریں دھون  
 تخم کاسنی۔ گل سرخ۔ پوست بچ کاسنی۔ باریان۔ گل سیدی۔ ہر ایک ایک چٹا مک گل کھانڈا  
 تین تولے۔ دارچینی دو تولے۔ ببا سہ ایک تولہ۔ جوز بوا ایک تولہ۔ مصطکی رومی دو تولے  
 عود غرقی تین تولے۔ سنبل الطیب۔ پوست بیرون پستہ۔ پودینہ خشک۔ تخم خرخشک۔ ہر ایک  
 تین تولے۔ تخم خیار آدہ پاؤد۔ آلوی بخارا پاؤد بھر۔ آب انار شیرین و آب ترنج۔ ہر ایک  
 آب پودینہ سبز عرق آدہ پاؤد۔ آب نانچ پاؤد بھر۔ عرق گاؤد زبان د عرق کیوڑہ و گلاب ہر  
 ایک سیر۔ خضر اشب رو ماشے۔ زعفران تین ماشے۔ طباشیر کدو چہ۔ بدستور چہ سیر عرق کھینچیں۔

لشعہ - معجون مقوی قلب و روح و معدہ و ستھی و ہاضم - عین اسب چار ماشے - ۱۰۰  
 اسفہ تین ماشے - یا قوت رمانی چہ ماشے - کرباشی شمی چہ ماشے - بسا حمر چہ ماشے - شب بن  
 چہ ماشے - طباشیر کیوڈنوا ماشے - زمر و سبز تین ماشے - زہر ہمد و نوا ماشے - ابریشم خام چہ ماشے  
 زرشک ایک تولہ - کشنیز خشک نوا ماشے - برادہ مندل سفید چہ ماشے - پوست بیرون پتہ  
 چہ ماشے - گل سرخ ایک تولہ - عود غرق چہ ماشے - مصطکی رومی چار ماشے - آب انار شیرین  
 سات تولے - آب انار ترش پانچ تولے - آب بہ - آب سیب - آب نایخ - ہر ایک آدہ پاؤں -  
 قند سفید تہ چند بقدر کل ادویہ کے ورق نقرہ چہ ماشے - ورق طلا دو ماشے - سب  
 دواؤں کو باریک پیس کوٹ کر حسب ستور قوام میں معجون تیار کریں -  
 لشعہ - معجون طین مقوی قلب و باغ و باہ و سخن بدن - مرکا لیلہ و مرکا آملہ ہر ایک آدہ پاؤں  
 خوب ہو کر پیس ڈالیں - عرق گاؤزبان و عرق کیوڈنوا - ہر ایک آدہ شیر - مین خوب جو ش  
 کر کے ملکر صاف کریں - آب انار شیرین - آب لیون شیرین - شربت آلو - ترنجبین خشک  
 ہر ایک پاؤں بھر - قند سفید آدہ سیر ملا کر شربت کے قوام پر تیار کریں بعد اسکے تقاضا مہری  
 تخم پیار - مغز پستہ - مردارید ناسفہ - ہر ایک چار درم - گلاب مہری - تخم لیون - تخم کدو -  
 بھن سفید - ششاش - مغز تاجیل - مغز تخم پیٹہ - ورق نقرہ - ابریشم خام - ہر ایک تین درم  
 مغز جلنوزہ - مغز تخم خربزہ - مغز تخم کدو - مغز بادام - مغز پستہ - مغز فندق - کنبہ نقشہ - ستاؤ  
 مغز حب لزلم - مغز گردگان - حب القلقل - برگ گاؤزبان - طباشیر کیوڈنوا - مغز تخم تربز یا قوت کافی  
 ہر ایک دو درم - سنبل الطیب - عود غرق - بسا - زعفران - ہر ایک ڈیڑہ درم - عین اسب  
 ایک درم - سر کنبشک ز چار عدد - ورق طلا نصف درم - تمام ادویہ مذکور میں ہر ایک  
 قوام مذکور میں ملا کر حسب ستور معجون تیار کریں -

لشعہ - دافع قبض و مغلل ریح - شیر گاؤ پاؤں بھر - دار چینی تین ماشے - نبات سفید ایک  
 دار چینی اور نبات سفید کو باریک پیس کر بعد غذا سے شب چہ لہ شیر گڑ لکڑ کدوہ کے پی لین -

ششہ۔ نمک تافہ سودہ ہنم و حنظل بہت سرخ آتشا ہے۔ نمک سیاہ پانچ تولے۔ نو ساوا کرا باڑی  
 تولے۔ فلفل سیاہ چار تولے۔ سب کو باریک پیکر رکھ لین اور خوراک قوی نوجوانوں کی  
 زیادہ دلاشے نمک اور لڑکے کے لیے چار رتی۔ نہایت درجہ آرمود ہے۔  
 آتشہ۔ نمک۔ سیالی حکیم میرزا علی احمد صاحب۔ نمک سانجھ ایک سیر۔ نمک مذکور کو پانی میں  
 اگلو کر ایک انہی میں جوش دین کہ پانی سب جل جاوے اور نمک بیٹہ جاوے۔ نمک لاہوری  
 ایک تولہ ساڑھے دس ماشے۔ نمک سینہ ایک تولہ ساڑھے دس ماشے۔ نو ساوا ایک تولہ  
 ساڑھے دس ماشے۔ تخم کرنس پانچ تولے دس ماشے۔ فلفل سیاہ چار تولے ساڑھے چار ماشے  
 فلفل سفید ساڑھے تین تولے۔ اوختر تین تولے ڈھائی ماشے۔ انقینون دلائی ایک تولہ نو ماشے  
 زیرہ سیاہ ایک تولہ نو ماشے۔ سنبل طیب ایک تولہ نو ماشے۔ انگورہ ایک تولہ نو ماشے۔ دارچینی  
 ایک تولہ نو ماشے۔ زیرہ سفید ایک تولہ نو ماشے۔ کندر ایک تولہ دو ماشے۔ زنجبیل ایک تولہ  
 دو ماشے۔ انیسون ایک تولہ دو ماشے۔ مغز تخم قرطم ساڑھے تین ماشے۔ تمام اجزاء کو علیحدہ  
 علیحدہ باریک باریک کوٹ پیس کر چھان لین اور مساوی وزن کل دویہ نمک صاف  
 شدہ مذکورہ بالا لاکر باریک کر کے کسی ظرف شیشہ یا چینی میں رکھ لین مقدار خوراک تین  
 کالی ہر نہایت عمدہ و سرخ آتشا ہے۔ اور ہاضم و مقوی معده و کاسر ریا ح و طین بھی ہے  
 ششہ۔ چورن از جراثیم حکیم محمد علی حکیم صاحب لکھنوی۔ یہ چورن نہایت درجہ ہاضم مقوی  
 معده کاسر ریا ح و در شکم و نفخ و باد و گولہ و خیر ہے۔ اور مقدار میں بقدرہ و رتی کے استعمال کیا  
 جا جائے گو یا کہ چورن کی دواؤں کا جو ہر روز بھوک بڑا نا اور غذا خوب ہضم ہوتی ہے۔ نمک سیاہ  
 دو تولے نمک طعام تین تولے۔ نمک تب دو تولے۔ نمک چرچہ دو تولے۔ نمک پوست خرچہ تین تولے۔  
 نو ساوا پانچ تولے۔ شوز تین تولے سچی گلابی تولہ بھر۔ جو الکھار ڈیڑھ تولے۔ نمک سیسہ دو تولے۔  
 ریح سیاہ پانچ تولے۔ ان سب دواؤں کو عرق برگ پودینہ سبز اور عرق بادیان سبز میں دوپہل  
 کر کے پھولی پھولی گیان مش روچھ کے پانکے و پوپ میں خشک کرین جینے بے خشک ہو جاوین

